Il Cibario

del Friuli Venezia Giulia

Atlante dei
Prodotti della Tradizione

ersa

Il Cibario del Friuli Venezia Giulia

ATLANTE DEI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE

www.ersa.fvg.it

Paolo Paoletti, *Natura morta* (particolare), inizio XVIII sec. Udine, Civici Musei e Gallerie di Storia ed Arte

Sono ben quindici gli ulteriori prodotti che, tra il 2015 e il 2017, si sono aggiunti all'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Friuli Venezia Giulia, di cui l'ERSA è promotrice.
E' così che, dall'istituzione dei PAT, avvenuta con il decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, ben 169 sono i prodotti inseriti nell'elenco pubblicato annualmente sulla Gazzetta ufficiale, che rappresenta un vero e proprio inventario della tradizione agroalimentare di questa Regione. L'elenco si arricchisce di anno in anno, tanto che anche il "Cibario" è giunto alla sua quarta edizione e presenta al pubblico, sempre aggiornato, i nostri prodotti tradizionali con una ricca serie di immagini e di notizie. I 15 PAT riconosciuti formalmente nei due anni trascorsi dall'ultima edizione sono: Castagna di Mezzomonte, Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri, Fagiolo antico di San Quirino, Fave di Sauris, Jota, Mais Bianco Perla Friulano, Marrone Striato del Landre, Miele friulano di ailanto, Miele friulano di melata di abete, Miele friulano di rododendro, Miele millefiori della laguna friulana, Pera Pêr Martìn, Radicchio Rosa di Sacile, Tiramisù, Zucchino giallo di Sacile. Si comprende così come il Friuli Venezia Giulia possieda un vero e proprio tesoro gastronomico, figlio della grande diversità geografica, paesaggistica e antropologica, frutto di un territorio che si estende dalle montagne al mare, con una originale e storica tradizione gastronomica friulana e giuliana, ma con influenze di diversa provenienza, in particolare veneta, mitteleuropea, germanica e slava.
Questa nuova edizione del "Cibario del Friuli Venezia Giulia" vuole contribuire a far conoscere ed apprezzare ancor di più le tante specialità del nostro prezioso tesoro agroalimentare, valorizzando contestualmente l'imprescindibile legame che sussiste tra il cibo tradizionale e l'ambito territoriale di produzione.

Paolo Stefanelli
Direttore generale dell'ERSA

Affresco del XV sec., *Dicembre* (particolare), chiesa di San Pietro, Magredis di Povoletto (Udine)

Il Cibario del Friuli Venezia Giulia
Atlante dei prodotti
della tradizione

Editore
Agenzia regionale
per lo sviluppo rurale
ERSA,
via Montesanto 17
34170 Gorizia
www.ersa.fvg.it

Autori
Cesare Corradini
Nadia Innocente

A cura di
Anna Maria Azzarello
Mette Faurschou Hastrup
Sandro Gentilini

Progetto grafico
Studio Ferruccio Montanari

Direzione artistica
Marco Viola Studio

Collaborazione redazionale
Maria Pia Bonessi
Patrizia Novajra

Sommario

Il Cibario del Friuli Venezia Giulia

Campagna fotografica
Laura Tessaro

Le illustrazioni,
quando non diversamente indicato
sono tutte tratte
dalle pubblicazioni
conservate nella Biblioteca ERSA,
"Luigi Chiozza"di Pozzuolo del
Friuli (UD)

Composizione testi
Paola Marchesan

Revisione dei termini
in lingua friulana
a cura dell'Osservatorio
Regionale della Lingua
e della Cultura Friulane

Stampa
Poligrafiche San Marco s.a.s.
Cormòns - Gorizia

ISBN 978-88-89402-52-8

Fin dalle ere più remote la necessità primaria di soddisfare in ogni ambiente e in ogni stagione le proprie esigenze nutrizionali ha "insegnato" all'uomo a trasformare i frutti della terra e le prede della caccia in prodotti in grado di conservarsi nel tempo o in alimenti più graditi dal punto di vista gastronomico.

Cesare Corradini
Nadia Innocente

PRODOTTI SIMBOLO, TRADIZIONI SCONOSCIUTE E NUOVE TRADIZIONI

I comportamenti alimentari che via via si sono venuti a delineare nel tempo rispondevano quindi, oltre che all'esigenza di soddisfare i bisogni più elementari, anche alla voglia di ricercare sapori graditi, sensazioni di benessere e regole idonee di una alimentazione equilibrata.

In ogni ambiente sono state dunque selezionati quelle specifiche materie prime e quegli alimenti elaborati che hanno dato origine a prodotti diversi in funzione delle condizioni climatiche e culturali di quella zona.

Si tratta di prodotti che nel tempo hanno poi ricoperto un ruolo importante nella dieta famigliare e nelle abitudini alimentari della popolazione sia come cibo abituale che come piatto celebrativo e che oggi vengono annoverati tra i "prodotti tradizionali" o tra i "prodotti tipici".

Un prodotto agroalimentare tradizionale è pertanto un prodotto contraddistinto da caratteristiche sensoriali ben definite che non derivano necessariamente solo da fattori legati alla zona di produzione, bensì dalla tradizione e dalla cultura alimentare di una popolazione che, nel corso dei secoli ha individuato in un certo prodotto elementi utili al proprio sostentamento, siano essi una migliore utilizzazione della materia prima, un miglior sistema per conservare a lungo inalterati principi nutritivi preziosi, una valorizzazione dal punto di vista edonistico di materie prime povere o poco appetibili.
La tradizione ci ha poi tramandato nel corso dei secoli le preparazioni alimentari più gradite e più vantaggiose da un punto di vista economico, ottenute secondo regole e linee di produzione che sono giunte fino a noi senza subire, nella maggior parte dei casi, variazioni denaturanti nonostante i millenni di esperienze, scoperte e progressi. All'origine di un prodotto tradizionale vi è sempre una lunga storia.
È proprio nell'ottica di proteggere questo prezioso patrimonio di tradizione e cultura che è nato quel famoso decreto ministeriale[1] che ha portato alla compilazione in ogni regione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. Perché un prodotto possa avere la qualifica di "tradizionale" è essenziale che le procedure previste nelle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura abbiano un uso consolidato nel tempo e che le operazioni relative a queste fasi vengano ancor oggi condotte salvaguardando le caratteristiche di tipicità e salubrità del prodotto.

[1](DM 8.09.99 n. 350)

Pertanto, nel decreto citato è prescritto che per ogni prodotto agroalimentare che si desideri inserire nell'elenco regionale deve essere predisposta una scheda che riporti i requisiti necessari a dimostrare che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano applicate "omogeneamente e secondo regole tradizionali protratte nel tempo" (almeno 25 anni). Questi elenchi possono essere aggiornati ogni anno e pertanto nel 2017 l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali è arrivato alla sua diciasettesima revisione. In questa revisione il Friuli Venezia Giulia presenta ben 169 prodotti. Rispetto alle versioni precedenti sono stati aggiunti nuovi prodotti e ciò ha suggerito di preparare una quarta edizione del Cibario del Friuli Venezia Giulia, che vuole essere un atlante illustrato di tutti i prodotti tradizionali della regione. La precedente edizione, infatti, faceva riferimento all'elenco ministeriale del 2014, che comprendeva per la nostra regione 154 prodotti. Inoltre, l'introduzione nell'elenco dei prodotti tradizionali è stata vista in molti casi come una sorta di trampolino di lancio per il riconoscimento DOP o IGP, ossia l'inserimento in questo elenco ha rappresentato un primo passo per il riconoscimento della denominazione protetta. Ecco che per l'olio prodotto nella provincia di Trieste è stata registrata
la denominazione di *Olio Tergeste* che ha avuto nel 2004 il riconoscimento europeo DOP[1]; inoltre la protezione accordata nel 2005 a livello nazionale alla denominazione *Prosciutto di Sauris*[2] è stata confermata nel 2010 dalla Commissione Europea per il riconoscimento IGP.
Altro prodotto tradizionale che ha completato l'iter di

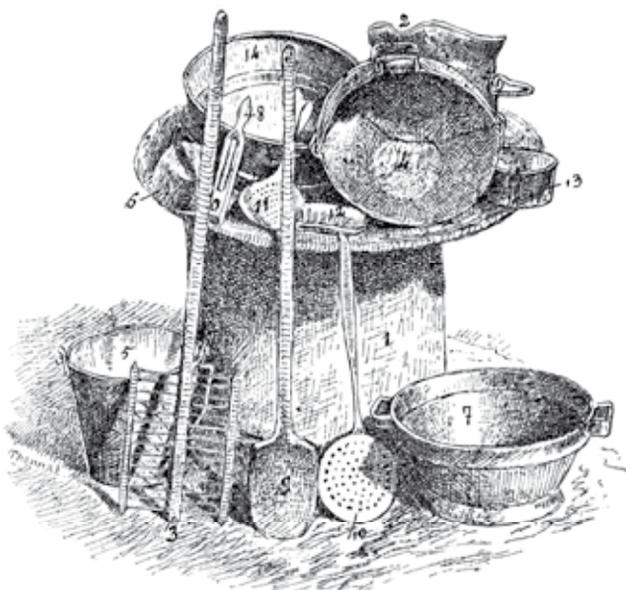
[1](Reg. CE n. 1845 del 22.10.04, GUCE L 322 del 23.10.04)

[2](Reg. UE n. 320 del 19.04.10, GUCE L 98 del 20.04.10)

[3](Reg. UE n. 1119 del 31.10.11, GUUE L 289 del 08.11.11)

richiesta della certificazione DOP è la *Brovada*[3] che ha ottenuto il riconoscimento europero nel 2011, mentre è ancora in corso la procedura per ottenere la certificazione IGP della *Pitina,* un salume tipico della montagna pordenonese.
Va comunque precisato che la richiesta del riconoscimento del nome comune non è sicuramente la migliore strada per tutte le produzioni tradizionali anche in considerazione del fatto che la certificazione di processo e di prodotto, che attesta la rispondenza di un prodotto ai vincoli cui il produttore volontariamente si sottopone per poter applicare il logo europeo della DOP, ha un costo assolutamente non trascurabile per un piccolo produttore.
L'aumento dei costi richiede una maggiore remunerazione, quindi un aumento del prezzo di vendita, aumento che in alcuni casi risulta difficilmente assorbibile dal mercato.
Oppure si potrebbe mantenere costante il prezzo del prodotto aumentando la produzione, ma una maggiore offerta deve innanzi tutto poter essere assorbita dal mercato e, in genere, può essere difficilmente conseguita senza modificare la filiera, i metodi produttivi e le modalità del consumo, ciò senza stravolgere il prodotto, salvaguardandone un'immagine priva di contenuti.
Ciò non esclude che all'interno di questo elenco ci siano ancora dei prodotti che hanno effettivamente tutti i numeri per aspirare ad una qualifica DOP o IGP.

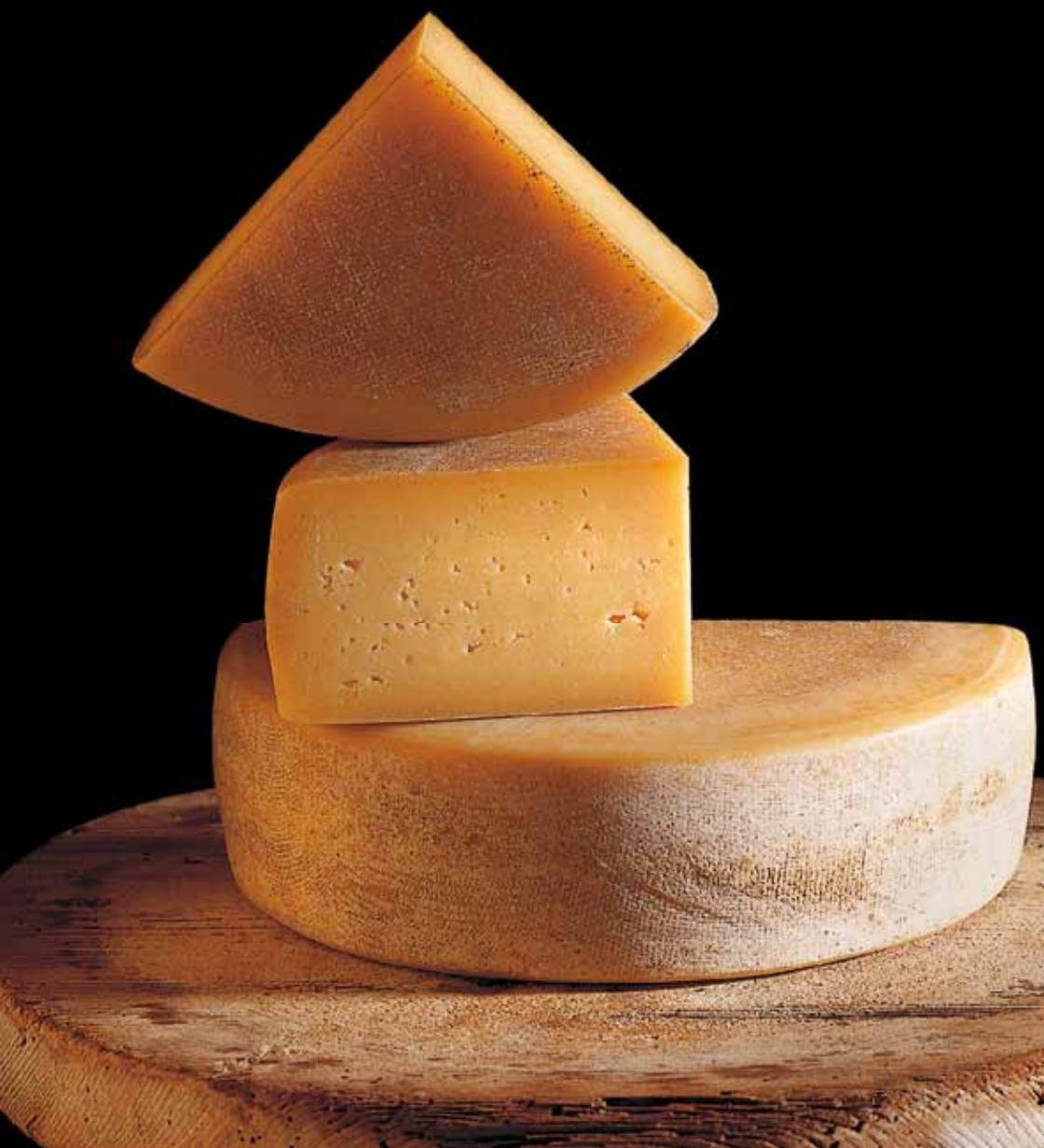
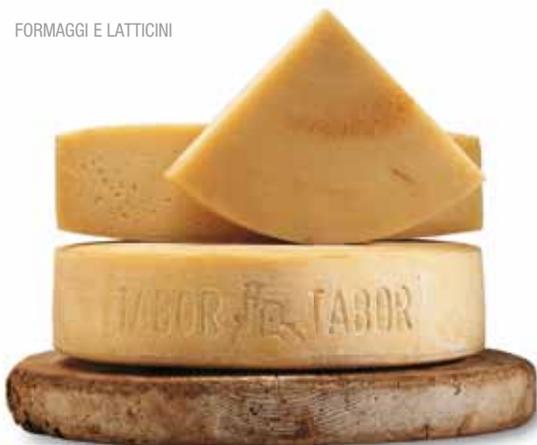
Nell'elenco ministeriale per la nostra regione i diversi prodotti sono suddivisi in nove categorie: bevande analcoliche, distillati e liquori; carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione; condimenti; formaggi; grassi (burro, margarina, oli); prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati; paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria; preparazioni di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi; prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).
In questo cibario si è ritenuto più utile presentare e descrivere i diversi prodotti tradizionali del Friuli Venezia Giulia suddividendoli con una logica diversa, in funzione della destinazione d'uso o dell'origine della materia prima in modo da facilitarne la lettura e rendere più agevole la ricerca dei prodotti all'interno del volume.
I 169 prodotti sono stati quindi suddivisi nei seguenti capitoli: formaggi e latticini; la cultura del maiale; non solo maiale; i prodotti d'oca: tipicità e innovazione; il gregge acquatico; i vegetali della tradizione; conserve e preparazioni vegetali; il frutteto regionale e i suoi prodotti; l'olio e l'aceto; dolci e piatti delle feste e delle ricorrenze; i mieli del Friuli Venezia Giulia.

FORMAGGI E LATTICINI

Da tempi remoti la transumanza dal fondovalle ai pascoli in quota ha costituito un fattore determinante per le caratteristiche delle produzioni casearie tradizionali di tutta la regione. Tra queste i formaggi semiduri a media maturazione, da latte spesso scremato per fare il burro, rappresentano senz'altro una quota preminente.

Formaggio di malga
Formadi di mont, Formai de malga, Çuç, Çuç di gratâ
(*quando è stagionato a lungo*)
Produzione: Carnia, Val Canale, Canal del Ferro, Pedemontana del Livenza (Aviano, Budoia, Caneva, Polcenigo).
Tipico dell'attività di malga, questo formaggio, a pezzature cilindriche del diametro di 25 cm alte da 4 a 10 cm, con pasta di colore paglierino, occhiatura irregolare ma uniforme, gusto pronunciato, a volte con un fondo leggermente amaro, deriva dal latte della mungitura serale di mucche al pascolo in quota, parzialmente scremato, mescolato a quello, intero, della mungitura del mattino, a cui talvolta può essere aggiunto un 10-15% di latte caprino.

Similmente a come avviene per tutti gli altri formaggi di montagna dell'arco alpino, essi sono ottenuti da un prolungato riscaldamento della cagliata cotta a temperatura non eccessivamente alta (45-48 °C) in modo da favorire la separazione spontanea del siero dalla massa solida, che si compatta e permette una sufficiente conservabilità del prodotto. D'altra parte non dobbiamo dimenticare che nelle regioni alpine e prealpine, la malga è stata la prima sede di produzioni casearie che prevedevano il concorso di latte di numerosi allevatori, quando invece, il latte degli stessi nell'azienda di proprietà, situata in pianura o nel fondo valle, veniva utilizzato in trasformazioni condotte in ambito famigliare. Solo alla fine del XIX secolo, con l'istituzione delle latterie turnarie, si sviluppa anche in Friuli una attività casearia organizzata che da una parte si avvale dell'esperienza delle malghe nella scelta della tipologia dei formaggi prodotti, dall'altra va via via affinando la tecnologia con una progressiva razionalizzazione delle varie fasi della caseificazione. *Formaggio di malga* (*Formadi di mont*, *Çuç*) e formaggio *Latteria* sono entrambi derivati dalla stessa esperienza casearia.

Latteria
Tipico di tutto il Friuli Venezia Giulia, il nome di questo formaggio è sempre accompagnato dalla specificazione della zona geografica in cui opera il singolo caseificio.
La pasta color paglierino, compatta e con leggera occhiatura, di sapore gradevolmente delicato, si presenta a pezzature del diametro di 25-30 cm, alte 8 cm ed è prodotto sia in caseifici artigianali e industriali che in latterie turnarie che ne sono il vero luogo d'origine a partire dal 1881, anno in cui a Forni Avoltri (Udine) fu costituita la prima latteria sociale turnaria.

Da questa migliore regolamentazione produttiva estesa fino a stabilire un termine minimo di stagionatura per garantire peculiari e costanti caratteristiche sensoriali, si è potuto ottenere il formaggio Montasio, meritatamente contrassegnato dal riconoscimento DOP. La nascita del formaggio Montasio non ha però annullato la produzione del *Latteria* e del *Malga* che continuano, pertanto, a rappresentare due importanti produzioni casearie con peculiari caratteristiche distintive.
Per quanto riguarda il formaggio *Latteria* va precisato che, accanto al prodotto simbolo ottenuto nelle vecchie latterie turnarie che utilizzano ancora le caldaie di rame, talvolta alimentate con il fuoco a legna e lavorano il latte crudo addizionato con il lattoinnesto naturale, in tempi più recenti, è nata una nuova tradizione di formaggio *Latteria* che ha avuto una ampia diffusione sul mercato regionale, grazie all'aiuto di tecnologie più moderne che consentono il ricorso ai trattamenti termici del latte e ai fermenti selezionati.
Poiché le singole latterie produttrici impartiscono in genere una impronta peculiare al loro prodotto, il formaggio latteria viene identificato indicando la zona geografica o il paese in cui è collocato il caseificio produttore.

Tabor
Produzione: Carso Triestino.
Deriva dal latte di mucche alimentate con foraggi della zona del Carso.
Le forme sono cilindriche, di diametro di 27-30 cm, altezza 7 cm, la pasta colore paglierino, con occhiatura piccola ma diffusa. Il taglio della cagliata avviene in due fasi per ottenere una pasta morbida e spugnosa; prima di stagionare almeno un mese le forme restano immerse un giorno in salamoia.

Similare al *Latteria* friulano è il formaggio *Tabor*, originario del Carso triestino, di produzione quasi esclusivamente famigliare, fino agli anni settanta del secolo scorso. Per i *Formaggi di malga* viene tradizionalmente impiegato latte di animali alimentati al pascolo in alta quota e persiste la possibilità di utilizzare anche una significativa quota di latte caprino. Un altro formaggio regionale, per il quale è prevista l'utilizzazione in funzione della disponibilità, di miscele di latte di vacca, di capra e di pecora, è il formaggio *Monte Re* (*Nanos*).

Monte Re Tradizione e Futuro

Per valutare pienamente le caratteristiche di questo formaggio bisogna attendere una prolungata stagionatura, non inferiore a quattro mesi, che permette il compiuto sviluppo del caratteristico gusto leggermente piccante, diverso da quelli di prodotti similari soprattutto quando nella miscela del latte in caldaia vi è un significativo apporto di latte caprino.
La quota di questo latte è certamente maggiore nei vari formaggi prodotti da un agriturismo della zona quando la quantità di latte prodotto dal gregge lo permette. La possibilità di valorizzazione del latte caprino, attualmente disponibile limitatamente e non regolarmente, non esclude un rilancio del formaggio Monte Re nel quadro di un programma mirato ad incrementare l'allevamento della capra, già proprio di una lunga tradizione istriana.
Perché dunque non parlare di prodotto tradizionale, di gusto moderno e con prospettive future?

Monte Re
Nanos
Originario della zona al confine tra Carso Triestino e Slovenia dove sorge il Monte Re (Nanos in sloveno). Secondo la tradizione risalente al periodo austroungarico, questo formaggio, oggi prodotto a Monrupino, in un unico caseificio, ha pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola ma diffusa e il gusto caratteristico del latte caprino, a volte leggermente piccante. Si trova in forme cilindriche di 17-18 cm di diametro, alte 8-9 cm. Un tempo era il risultato di miscele di latte di capra, pecora e mucca. Attualmente si impiega principalmente latte vaccino.

Caciotta caprina
Caciotta di capra,
Caprino classico, Formadiele,
Formaele, Formaiele, Formael,
Formadeut di Cjavre,
Jama classico,
Caprino della Carnia,
Vecjo di Cjavre (*se stagionato*)
A pasta semidura, di forma cilindrica, pezzature alte 6-8 cm, diametro 12-15 cm, peso 800-1200 g , si ottiene dal latte caprino la cui cagliata, sminuzzata, è raccolta in contenitori a rassodare. Le formelle ottenute vengono poi salate a mano o in salamoia.

D'altra parte, anche la produzione di formaggi di solo latte di capra, è una tradizione regionale oggi in ripresa con le tipologie *Caciotta* e *Formaggio morbido di capra* che, forse, potremmo far risalire a quei "formazi bianchi dolzi" imbarcati sulla galera del conte Strassoldo in partenza con l'armata navale destinata a bloccare a Lepanto l'avanzata musulmana.

Formaggio caprino morbido
Jama, Jama morbido,
Kozji-Žmiteka
(sul Carso e nelle aree di confine con la Slovenia)
Di forma cilindrica allungata, derivato da latte di capra; dopo lenta coagulazione la cagliata viene raccolta in sacchetti di iuta dove rimane a scolare per 24 ore prima che la pasta sia lavorata e salata.

Accanto al formaggio di capra morbido si sta affermando anche il *Caprino stagionato*, un formaggio a pasta dura che è da collocare nella categoria dei formaggi da degustazione, da abbinare ad un aperitivo oppure da consumare a fine pasto, magari condito con un filo di miele di acacia.
L'allevamento delle capre in Friuli Venezia Giulia ha una tradizione secolare, progressivamente in calo fino agli Settanta, ha visto un rinnovato interesse nell'ultimo quarto di secolo.

Caprino stagionato
Caprino invecchiato, Vecjo di Cjavre
Formaggio caprino a pasta dura prodotto sull'intero territorio regionale, con una forma cilindrica di 6-8-10 cm di altezza per 15-25 cm di diametro, e pronto per il consumo dopo una stagionatura che varia dai 3-4 agli 8 mesi. La lavorazione avviene con latte crudo o termizzato e l'aggiunta di fermenti, dopo un riscaldamento lento la cagliata viene messa in cestelli, le forme che si ottengono vengono talvolta pressate e più volte rivoltate, infine salate per aspersione manuale o in salamoia. La pezzatura delle forme di norma non supera i 3 kg a 30 giorni.

Formaggio Fagagna
Si distingue dai formaggi similari prodotti in altre località per le tipologie merceologiche in cui si differenzia in funzione della stagionatura: formaggio "fresco", formaggio "mezzano" e formaggio "vecchio", caratterizzati dal gusto gradevole e dolce nel "fresco" alla sempre più pronunciata sensazione di "piccante" con il procedere della maturazione. Secondo gli standard del Codex Alimentarius è ora da considerarsi un formaggio "grasso".

Un altro prodotto per il quale è pienamente giustificato l'inserimento tra i prodotti agroalimentari tradizionali è il *Formaggio Fagagna*, oggi prodotto in due caseifici della omonima località, ove nel 1887 nacque la Latteria Sociale degli allevatori della zona, prima sede di trasformazione casearia collettiva del latte. Si tratta di un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte parzialmente scremato e commercializzato in tre diverse tipologie derivate da diversi periodi di stagionatura: *Fagagna fresco* con una stagionatura di almeno 60 giorni, *Fagagna mezzano* con almeno 6 mesi di stagionatura e *Fagagna vecchio* commercializzato non prima di 12 mesi dalla caseificazione.

Formadi frant
Produzione: Carnia.
Formaggio di colore giallo scuro, in forme alte 10 cm e di diametro di 30-40 cm. Il sapore è a contrasto tra dolce e piccante. È il risultato della mescolanza di diversi formaggi tipo "latteria" a differente livello di maturazione (40-90/100 giorni-più di 7 mesi) sminuzzati a fettine, cubetti e scaglie con aggiunta di sale, pepe e latte. Il tutto è poi impastato a mano con aggiunta di panna per dare morbidezza al prodotto.

La tradizione casearia regionale
è però arricchita di altri prodotti,
in quanto la stessa struttura produttiva
dei formaggi semiduri sopra descritti
e la necessità di conservarli
sufficientemente, anche in assenza
di adeguati locali di stagionatura,
ha sviluppato prodotti ancora oggi
apprezzati come i *Formadi frant*,
i *Sot la trape* ed i *Formaggi salati*.
La preparazione del *Formadi frant*,
che spesso ancora oggi avviene
in ambito famigliare, aveva lo scopo
di recuperare e conservare formaggi
non idonei alla stagionatura,
e perciò frammentati, poi miscelati
e impastati con sale, pepe,
latte e panna fino ad ottenere
un composto omogeneo
da consumarsi quando abbia acquisito,
dopo circa 40 giorni di conservazione,
il sapore particolare in cui
il piccante è posto in contrasto
con la sensazione di dolce.

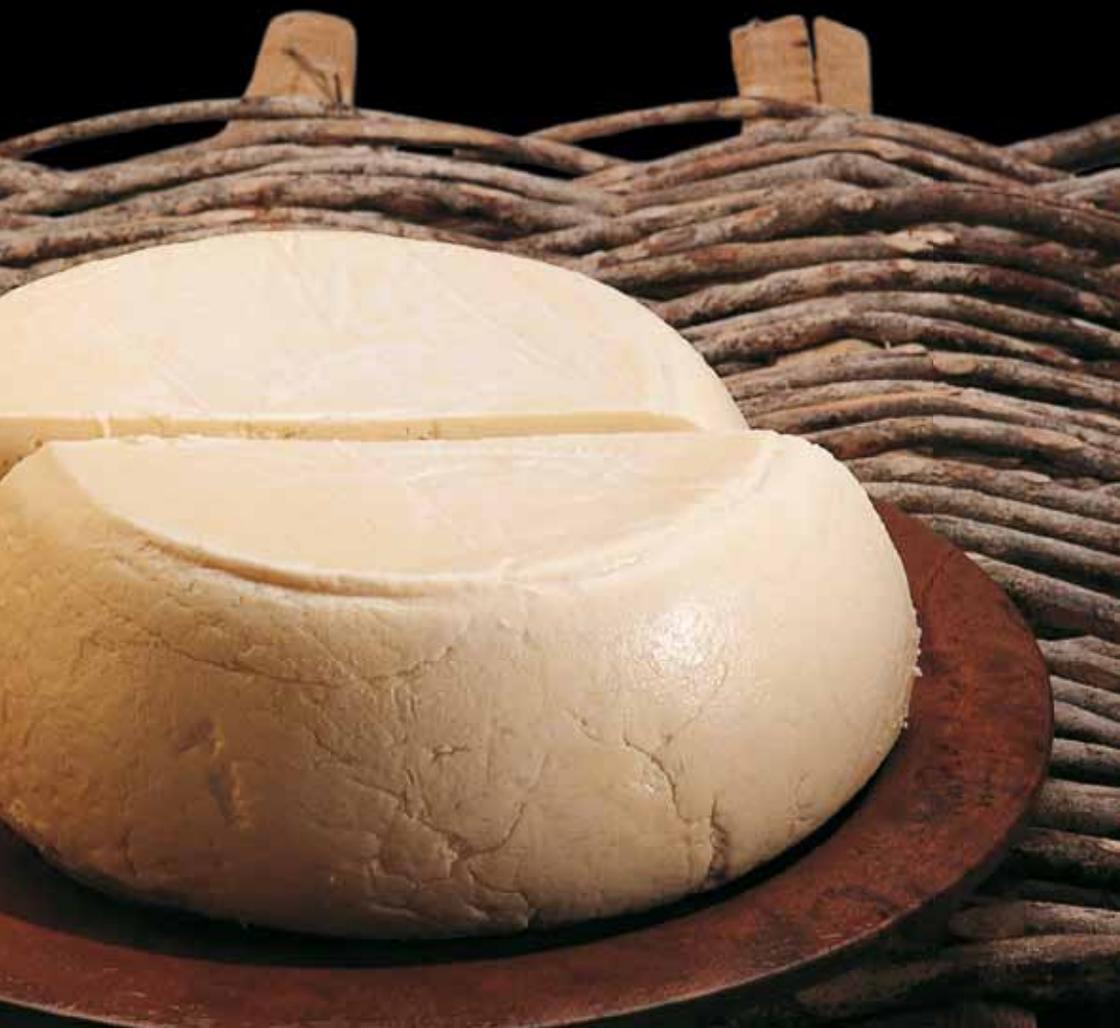
Con preparazione simile al *Formadi frant* della Carnia, ma destinato ad una stagionatura più breve, è il *Formai del cìt*, prodotto in Val Tramontina, che prende il nome dal vaso di pietra in cui era conservato. È un prodotto che si produce ancora in ambito famigliare, nei mesi estivi ed in prossimità delle festività. Il *Sot la trape* (formaggio sotto vinacce) si prepara immergendo formaggi tipo latteria (di almeno 60 giorni) o caciotte (di circa 20 giorni) in vinacce e mosto d'uve locali, anche passite, bianche o rosse, scelte in funzione delle desiderate caratteristiche aromatiche dei diversi uvaggi. Dopo un periodo di immersione variabile (da 4 a 10 giorni circa) in funzione della pezzatura, i formaggi sono stagionati ancora per un mese prima di essere pronti ed utilizzati anche in tradizionali preparazioni gastronomiche carniche.

Formai del cìt
(Pagina a fianco)
Prodotto in alcune famiglie della Val Tramontina, si ottiene da una miscela di formaggi Latteria e Montasio di diversa stagionatura, previa macinatura e successivo impasto con latte o panna. L'impasto riposato per alcune ore, viene passato al tritacarne e si consuma dopo 10 giorni dalla preparazione.

Sot la trape
Formaggio sotto vinacce
Produzione: Carnia, Val Canale, Canal del Ferro. Forme intere di formaggio nelle due varianti "latteria" (con stagionatura minima di 60 giorni, in forme da 6 kg e 30-33 cm di diametro) e "caciotta" (stagionatura di 20 giorni, del peso da 1 a 3 kg, diametro di 10-15 cm) restano immerse per un periodo variabile a seconda della pezzatura in mosti di uva (anche passita) non fermentati, di uve locali bianche o rosse (Cabernet, Merlot, Refosco, Fragola, Sauvignon, Tocai, Verduzzo). La crosta assume colore violaceo dalle vinacce scure o giallo acceso da quelle d'uva bianca, la pasta è compatta, di colore paglierino con occhiatura rada o di piccolo diametro nel tipo latteria e quasi assente nelle caciotte. Il gusto è caratteristico, delicato e leggermente piccante.

Una particolare attenzione meritano, poi, i formaggi salati di antichissima tradizione sviluppatesi su entrambi i crinali che dividono la Val Tagliamento dall'Alta Val d'Arzino. Oggi sono conosciuti come *Formadi salât* della Carnia e *Asìno (Asìn)*, la cui produzione, originaria della zona di Clauzetto e Vito d'Asio, si è diffusa nella parte settentrionale della destra Tagliamento.

L'Asìn

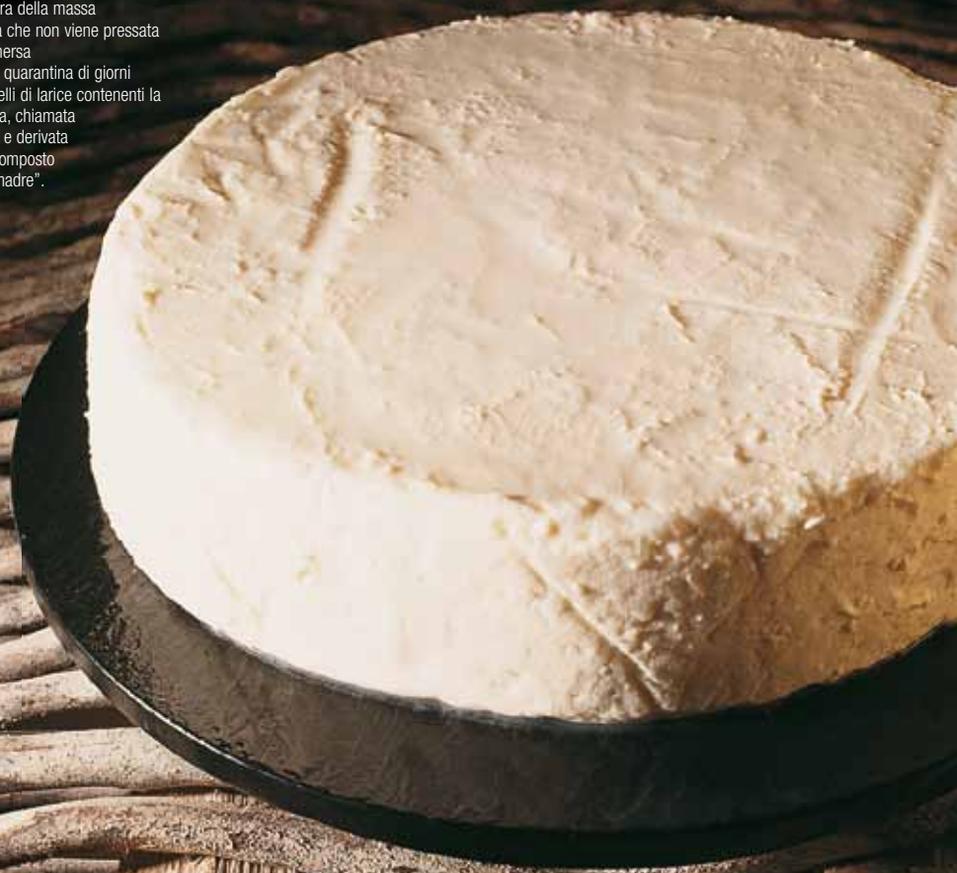
Il Sale che scende dai Monti al Mare

Formaggio Asìno
classico e morbido,
Asìn, Formaggio salato classico e morbido del Friuli, Formadi salmistrà, Formadi furlan
Produzione: Clauzetto, Vito d'Asio e Spilimbergo.
Prende il nome dal Monte d'Asio ed ha caratteristiche diverse nelle due versioni classico e morbido
che si distinguono anche per la conformazione
e le misure dei due formati.

"... Fresco, all'età di circa un mese, è un ottimo formaggio da tavola e viene usato largamente d'estate e d'autunno nelle provincie di Udine, di Treviso e di Venezia e nel litorale italiano soggetto all'Austria, dalle famiglie agiate mangiandolo colle frutta, particolarmente colle mele e colle pere. Ha pasta dolce, biancastra, butirrosa, quasi insipida, con rari e grandi occhi;
è del formato di un piccolo Gorgonzola. Ma il grande consumo di questo formaggio si fa dopo che è stato immerso, per due o tre mesi e anche più, in una salamoia speciale, che gli comunica un sapore marcato, caratteristico, procurandogli il nome di *Salmistrà*.

Dopo il bagno, più o meno lungo, nella salina,
diviene più duro, più sapido e piccante,
gustosissimo, preferito dagli amateurs,
dai dilettanti del buon vino.
È altresì molto ricercato dal contadino,
perché costituisce un ottimo companatico
a buon prezzo, giacché basta
una piccola quantità di questo formaggio
per distruggere molta polenta."

Tratto dal libro "Manuale pratico di Caseificio" di E. Tosi (1909).

Di pasta bianca, senza occhiatura (o molto fine)
il classico; bianco latte, cremoso, spalmabile
e senza occhiatura il morbido, tutti e due di gusto sapido
e leggermente piccante,
con accentuazioni diverse.
Varia la procedura di lavorazione del latte bovino.

Formaggio salato
Formadi salât
Produzione: Carnia.
Formaggio di latte bovino, a pasta dura ma più morbida del cosiddetto “Latteria” con occhiatura di dimensioni variabili, di colore dal bianco al giallo chiaro senza fessurazioni. Il procedimento è in parte simile a quello del Formaggio Asìno classico: coagulazione del latte, rottura e cottura della cagliata, fasciatura della massa caseosa che non viene pressata ma immersa per una quarantina di giorni in mastelli di larice contenenti la salamoia, chiamata “salina” e derivata da un composto detto “madre”.

Entrambi possono essere considerati
“prodotti simbolo” fra quelli
tradizionali della regione;
la loro differenziazione va ricercata
nella tipologia dei formaggi impiegati
e nelle modalità di salatura,
applicate nei pochi caseifici
che ancora oggi li producono
avvalendosi di secolari “salmuerie”
gelosamente conservate
nei tini di legno.

Pure le *Ricotte affumicate di capra* e *di vacca* sono esempi dell'ingegniosità dei malgari per conservare un prodotto estremamente deperibile come la ricotta. Oggi non potremmo considerare completa una rassegna della gastronomia friulana se escludessimo l'impiego di queste ricotte in piatti come i Cjalzòns, gli gnocchi ed altre preparazioni tradizionali.
La ricotta affumicata è, come il *Frico*, un simbolo dell'inventiva di una cucina povera che però non vuole rinunciare ad appaganti soddisfazioni del palato.

Ricotta di capra
Scuete
Esiste nella versione fresca, raccolta in cestini a forme di tronco di cono, e in quella affumicata, raccolta in sacchetti di tela compressi ed esposti per 48 ore al fumo della combustione di essenze aromatiche autoctone.

Ricotta affumicata di malga
Scuete Fumade
Produzione: Carnia, Val Canale, Canal del Ferro, Comunità pedemontana del Livenza.
Di forma leggermente conica, a pezzature di peso variabile tra i 2 e i 5 etti, superficie irregolare di colore bruno e pasta bianca, asciutta e granulosa, gusto delicatamente affumicato, questa ricotta è ricavata dal siero residuo della lavorazione del formaggio di malga eventualmente aggiunto di latte o crema di affioramento fatto bollire e coagulare con aggiunta di solfato di magnesio o acido citrico talvolta sostituiti dal sitz, sostanza composta da siero, solfato di magnesio e erbe amare di bosco, conservato anche per anni in bariletti di legno.
La ricotta, lasciata sgocciolare in sacchi di tela prima di essere pressata, viene salata a secco e poi affumicata.

Frico
Produzione:
provincia di Udine.
Di antichissima origine,
è formaggio fritto
croccante ottenuto cuocendo,
(meglio su fuoco a legna)
in una padella di ferro
leggermente unta,
o in un tegame antiaderente, un
sottile e uniforme strato
di Montasio, o Latteria
o Malga stagionato
da 6 a 12 mesi e grattugiato.
Lasciato raffreddare,
risulta un "biscotto"
di formaggio friabile
e molto saporito.
Esistono molte versioni,
nelle quali al formaggio
più o meno stagionato
vengono aggiunti altri ingredienti
come:
cipolle, patate, mele,
erbe aromatiche.

...Frico che al fâs ai muarts tirâ il flât

(... Frico che fa respirare i morti!)

In passato era normalmente presente in tutte le case; oggi viene preparato solo con l'occasione di feste o ricorrenze. È un piatto caldo e fragrante che sembra racchiudere i profumi dei verdi pascoli della Carnia. Le più antiche ricette del frico si trovano a metà del XV secolo ad opera di Maestro Martino, cuoco del Camerlengo di S.R. Chiesa Lodovico Trevisan che fu il Patriarca
di Aquileia dal 1439 al 1465. Una ricetta recita così:

"Piglia del caso grasso et che non sia troppo vecchio
né troppo salato, et tagliarai in fettolini o bocconi quadri,
o como ti piace; et habi de le padellette fatte a tale mistero;
en el sol fondo metterai un pocho de butiro, ovvero di strutto
fresco, ponendole a scaldare sopra le brascie, et dentro gli
mettirai li ditti pezzoli di caso; et como ti piace che sia facto
tenero gli darai una volta, et mettendogli sopra del zuccharo
et de la cannella; et mandarlo subito in tavola,
che si vol magnare caldo caldo. Item poterai conciare
in altro modo lo ditto caso brustolandolo, prima arrostendo
al foco de le fette de lo pane tanto che da ogni lato s'incomincino
a rostire, mettendo le dicte fette per ordine
in una padella da torte; et sopra a quelle ponerai altramente fecte
di caso un pocho più sottili che quelle de lo pane,
et sopra la padella mùettirai lo suo coperchio fatto caldo tanto
che'l ditto caso s'incominci a struggere, o a squagliare.
Et facto questo gli butterai di sopra del zucchero con poca
di cannella, et zenzevero".

In alcune parti della Carnia
il frico viene preparato
"morbido" con patate
e/o con cipolle, ed anche
con le mele, in questo
caso con le renette locali.

Cuincîr
Produzione:
Canal del Ferro,
Val Canale.
Crema di colore bianco
dall'odore pungente,
dovuta alla acidificazione
della ricotta che
determina l'ottima conservazione
del prodotto.
La ricotta fresca (preferibilmente
di malga), impastata con sale
e pepe e lievemente
aromatizzata con semi
di finocchio selvatico,
stagiona per 45-60 giorni.

A questi prodotti, caratteristici della cucina friulana, si affianca il *Cuincîr* di tradizione famigliare, prodotto soprattutto durante la monticazione miscelando ricotta fresca, sale, pepe e finocchio selvatico.
Viene utilizzato in genere nei mesi invernali.
La rassegna dei formaggi e latticini della tradizione friulana non sarebbe però completa se non venisse menzionato l'*Ont* (burro fuso di malga), pure compreso nell'elenco regionale, in quanto ancora oggi prodotto in alcune malghe fondendo il burro perché possa poi essere utilizzato come condimento nei periodi in cui la maggior parte delle vacche si trova “in asciutta”.

Ont

Burro fuso di malga

Produzione: malghe
della Carnia, Canal del Ferro
e Val Canale.
Di colore giallo bruno,
il burro ottenuto dalla crema
di affioramento è portato
a ebollizione e cotto fino
alla completa scomparsa
della schiuma che si forma
con il riscaldamento.
Può essere conservato
per lunghi periodi
a bassa temperatura.

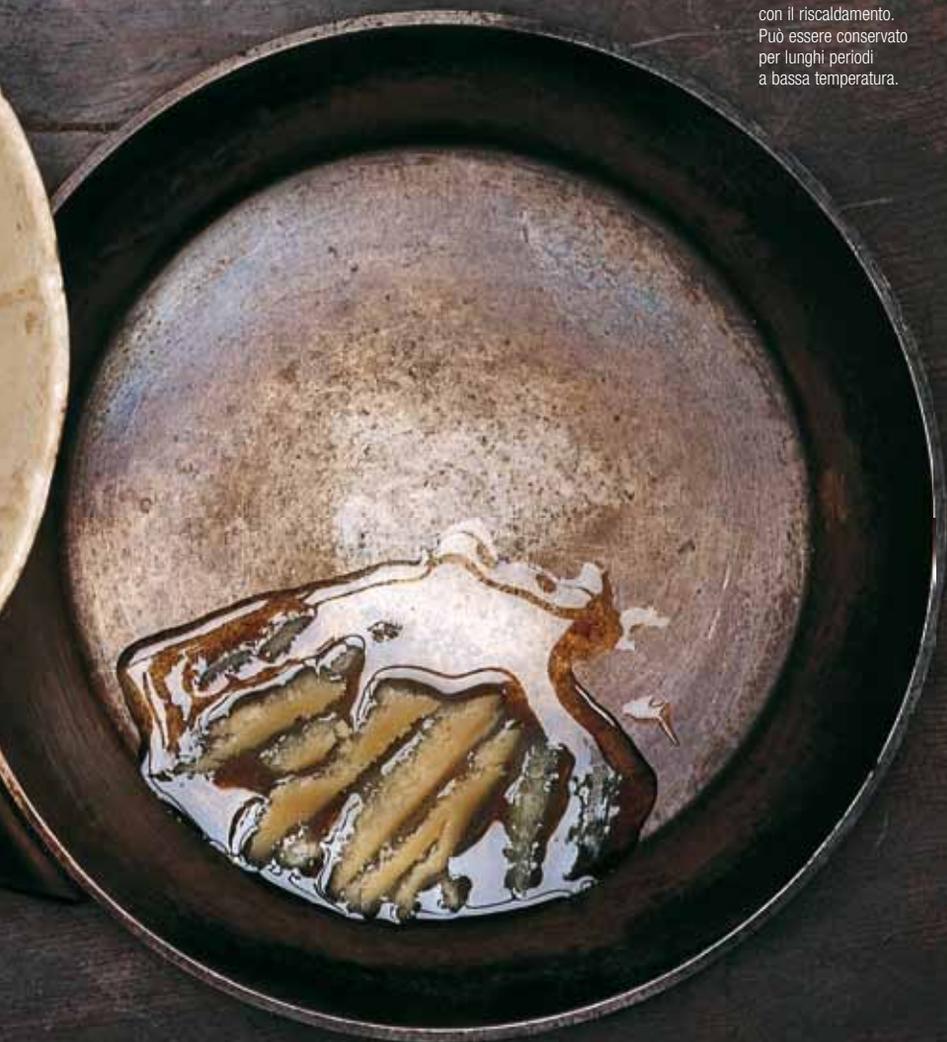
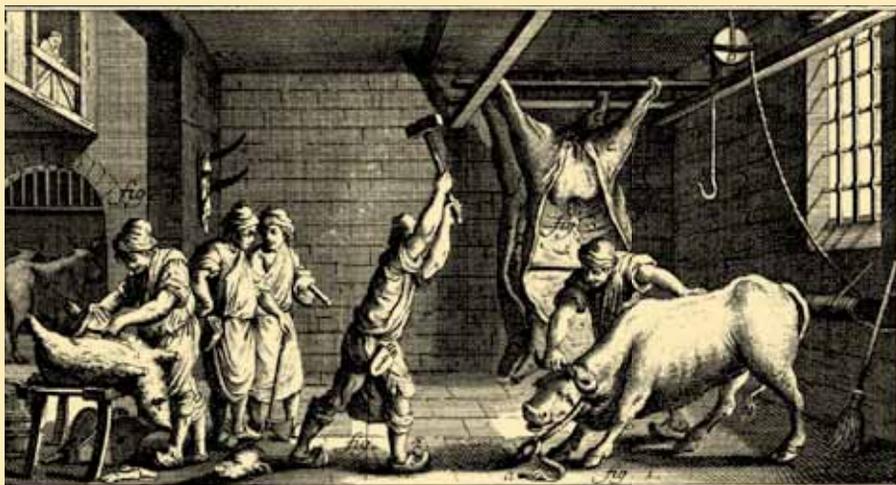
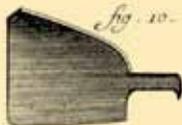
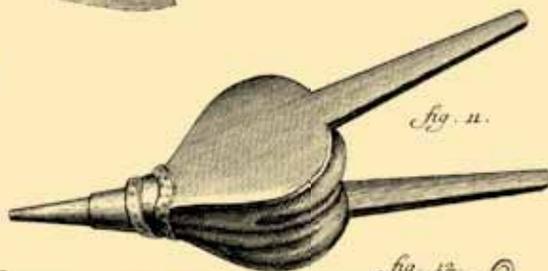
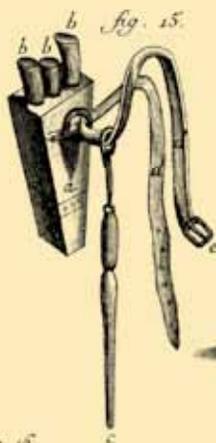
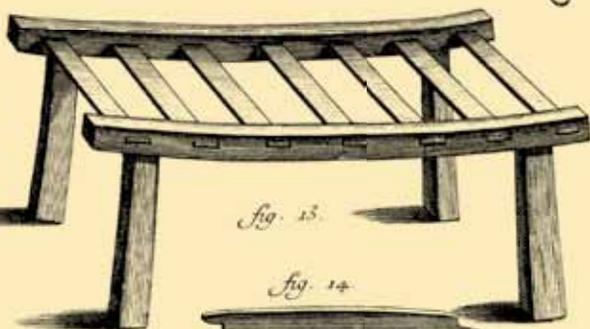
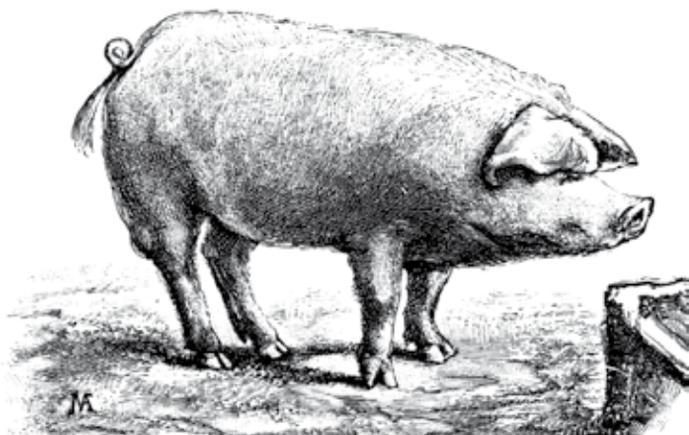
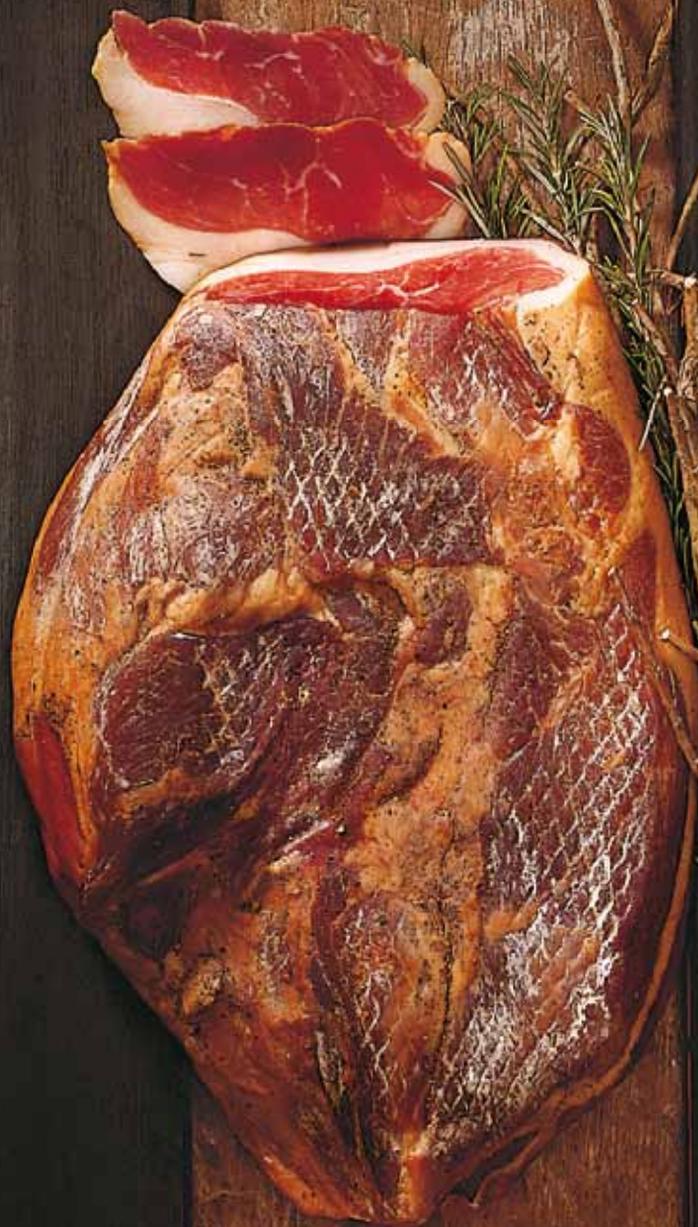
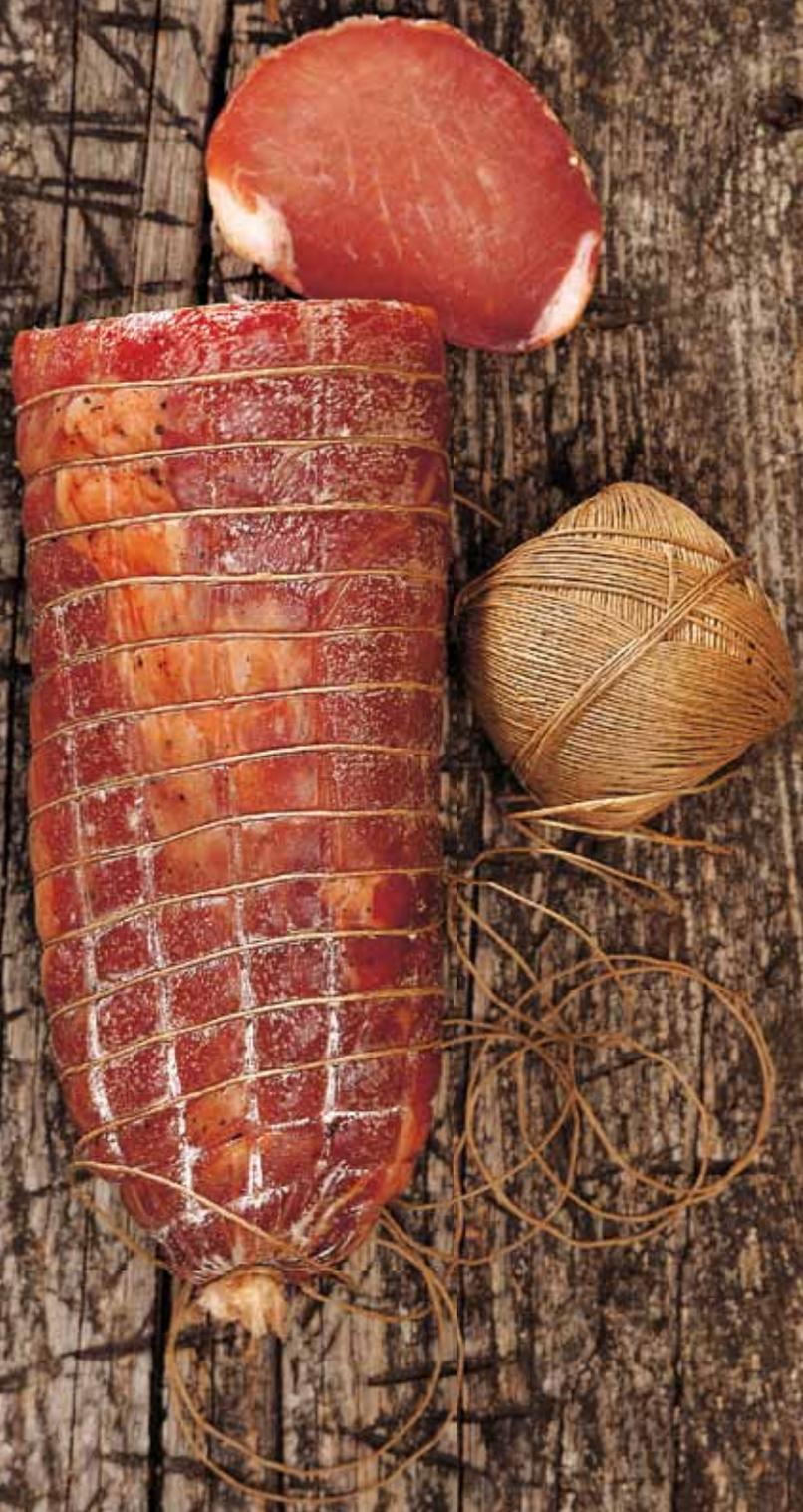



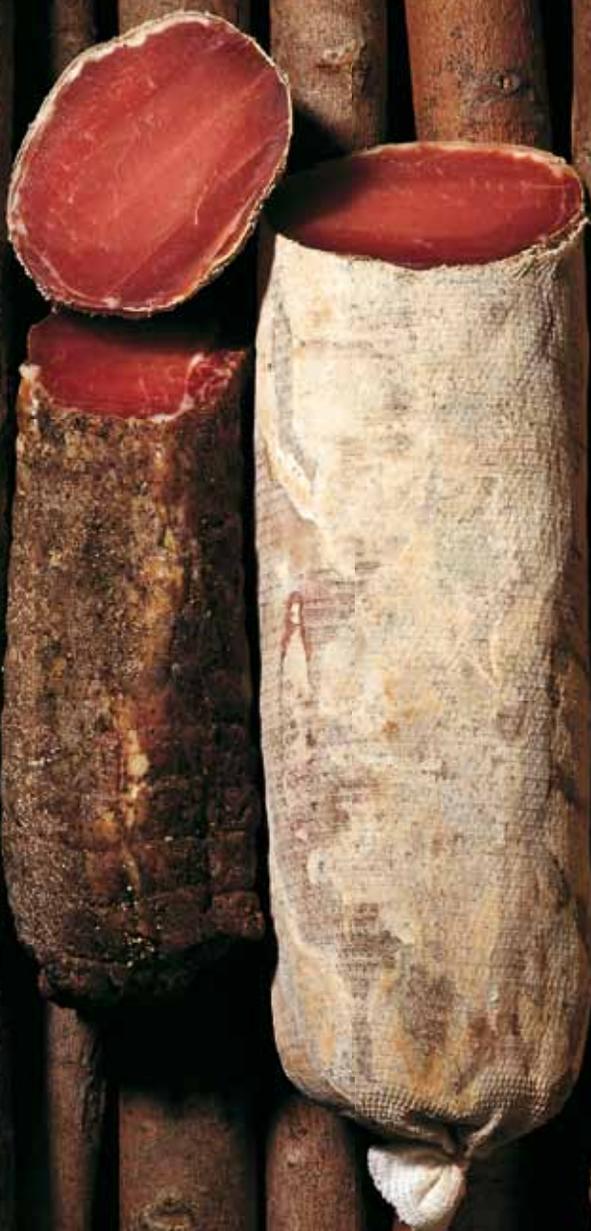
fig. 5.
fig. 7.
fig. 9.
fig. 8.
fig. 6.
fig. 10.
fig. 11.
fig. 15.
fig. 12.
fig. 13.
fig. 14.
fig. 16.
Pieds.
1
2
3

LA CULTURA DEL MAIALE

Se la “cultura del maiale” abbraccia
tutte le epoche del divenire dell’uomo,
dalla più recente antichità ai nostri giorni,
questa considerazione vale,
in particolare, per questa regione
come dimostra il fatto che molti
dei prodotti agroalimentari tradizionali
sono ricavati da questo “animale”,
le cui carni, interiora e grassi hanno
rappresentato, da sempre,
una delle principali componenti,
della cucina e della dispensa,
che arricchivano la dieta delle popolazioni
celtiche, latine, germaniche e slave
progenitrici degli attuali abitanti.

La carne di maiale e i prodotti derivati, conservati con processi di salatura (di origine romana) o di affumicatura (di origine celtico-germanica), ancora oggi molto apprezzati, sono sopravvissuti e, come ci piace pensare, sopravvivranno alle mode alimentari e ai denigratori. Tradizionalmente ogni famiglia agricola allevava il maiale (purcìt), che veniva macellato tra ottobre e febbraio, ricavandone una certa abbondanza di parti da consumarsi fresche e altre da utilizzare nel corso dell'intera annata ad integrazione della dieta, dopo opportuni trattamenti che, ancor oggi, costituiscono i procedimenti basilari di una trentina di prodotti agroalimentari tradizionali dell'elenco regionale. Nel riassumere le caratteristiche principali di questi prodotti, che spesso sono in possesso anche di peculiari elementi di tipicità, è corretto iniziare dal più nobile e più antico alimento conservato della storia: il prosciutto, già noto in Cina ed in Europa da almeno 2500 anni, il cui nome deriva dal latino prae exuctus (molto asciutto) dovuto appunto ai trattamenti con cui, sottraendo acqua, si impedisce lo sviluppo dei processi putrefattivi senza però inibire le trasformazioni enzimatiche che ne esaltano gusto ed aroma. Per quanto riguarda il prosciutto, il Friuli ospita un comprensorio DOP, quello del Prosciutto di San Daniele, alle cui peculiari caratteristiche certamente influisce il particolare clima della zona di origine; ma sia pure in ambiti meno favorevoli, in regione si producono altri prosciutti che, sempre dopo una stagionatura di 12 mesi, acquistano distintivi pregi qualitativi come conseguenza di trattamenti tesi ad ottenere parimenti una buona conservabilità. Ci riferiamo al *Prosciutto di Cormòns* ed al *Prosciutto dolce o affumicato*.

Prosciutto di Cormòns
È un prosciutto dolce e leggermente affumicato derivante da cosce suine nazionali sottoposte a due fasi di salatura, affumicate per un paio di giorni al fuoco di legni dolci (ciliegio e alloro), stagionate per 12 mesi lasciando ogni giorno aperte dal tramonto all'alba le finestre delle stanze di stoccaggio.

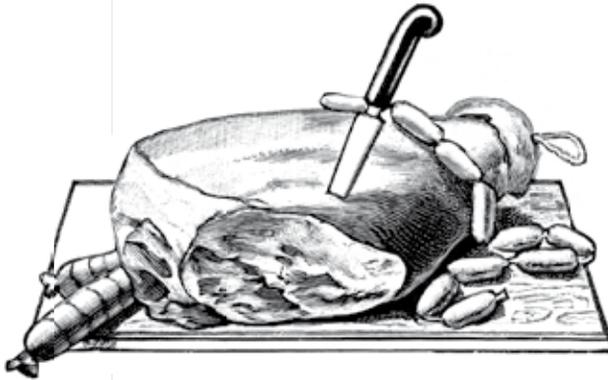
Prosciutto dolce o affumicato
Prosciutto di Carnia dolce e affumicato.
Si tratta di un prosciutto di suino in cui è determinante il processo di salatura, accuratamente valutato pezzo per pezzo e consistente in quattro passaggi alternati a soste.

Speck affumicato
Speck di Carnia affumicato, Speck di Sauris affumicato
Solitamente è la parte grassa superficiale della coscia del maiale appiattita, ma possono essere impiegati anche il costato e la spalla del suino.

Culatello e (pagina seguente)
Ossocollo affumicati
di Sauris
Conciati e, a intervallo
di tempo, zangolati
per permettere una migliore
penetrazione del sale,
culatelli e ossocolli vengono
insaccati e infilati in rete, lasciati
asciugare
per 1 o 2 giorni,
sottoposti a lieve
affumicatura da legno
di faggio e stagionati
per 6-8 settimane.

Il *Prosciutto di Carnia* si differenzia per l'assenza del gambetto e può essere prodotto con o senza affumicatura, anche se l'uso del fumo è, in generale, una delle principali caratteristiche della salumeria carnica.
La produzione del prosciutto in Carnia è particolarmente diffusa a Sauris dove l'affumicatura, molto più dolce, viene effettuata con solo legno di faggio.
Per quanto riguarda questo prodotto, ricordiamo che nel 2005 è stata accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale alla denominazione Prosciutto di Sauris, confermata poi dalla Commissione Europea con il riconoscimento IGP nel 2010.
D'altra parte, anche l'artigianale *Prosciutto di Cormòns*, nella cui forma è prevista la conservazione del piedino, è un prodotto affumicato ancora oggi con produzione a carattere stagionale. Dalla parte superiore grassa della stessa coscia è poi ricavato lo *Speck affumicato*, prodotto con tradizione autonoma in tutta la Carnia. In particolare, tradizionale è lo *Speck di Sauris,* sottoposto ad una lieve affumicatura fatta bruciando legna di faggio in caminetti veri e poi stagionato utilizzando il microclima della valle e la preziosa altitudine delle montagne della Carnia.
Sempre a Sauris si producono *Ossocollo* e *Culatello affumicati*. Invece, tipico delle valli del pordenonese, è il *Filon* (*Filon de purcel, Lonza*), lombata magra disossata, massaggiata con concia e, dopo una breve sosta, affumicata utilizzando legno di faggio e ginepro.

Ossocollo affumicato di Sauris

Filon
Filon de purcel, Lonza
Produzione: nelle valli
del pordenonese.
Si ottiene dalla lombata
di maiale, disossata,
rifilata per ottenere un filone
di carne magra, in concia
di sale, pepe ed erbe
per 24 ore e poi affumicata
per 3-4 giorni con fumo
di legno di faggio e ginepro.

Una interessante caratteristica di altri prodotti tradizionali, ricavati dalla coscia e dalla spalla del maiale o da parti di esse, è l'uso della "cottura" che completa o precede il trattamento di affumicatura. In questa categoria merita certamente la massima considerazione il *Prosciutto cotto Praga*, leggermente affumicato e da consumarsi caldo, derivato da una più che secolare tradizione mitteleuropea.

Prosciutto cotto

... "Per cuocere nel forno il prosciutto lo si lascia una notte in molle nell'acqua, poi dopo asciugato involto in una pasta di pane nero già lievitata alta un dito, punzecchiandola più volte per impedire che cuocendo la non crepoli, e messo in una leccarda nel forno per il tempo di 4 ore. Freddato che sia nella pasta, può essere conservato per molto tempo e facilmente spedito." ...

"Perfettamente freddo che sia il prosciutto, si stacca la cotenna e tenendo fermo l'osso, si taglia d'ambe le parti la carne in due grossi pezzi giù dall'osso, trinciando poi questi per traverso in finissime fettoline, badando di non rimuovere il coltello sottile e molto affilato, spingendolo innanzi con mano ferma e leggera. Riesce più facile ad affettare il prosciutto quando si trovi chiuso in apposita macchina. Le fette meno belle si adagiano in fondo del piatto, disponendo in seguito a strati le altre più appariscenti, decorando il tutto... ." ... "raffreddato nel brodo e trinciato molto sottilmente, si dispone sul piatto in modo che carne e lardo siano regolarmente alternati. Si adorna il piatto con aspic o cren raspato, o con fiori di burro e foglie di prezzemolo, o dei ravanelli intagliati... ."

... "Il rafano ed il cren si raschiano colla raspa in fili lunghi che tinti in rosso coll'aceto di barbabietola possono porsi a mucchietti, in guisa di rose, sul prosciutto imbandito; dopo messovi in mezzo dei tuorli triti si formano dei mazzetti frapponendo delle foglie di prezzemolo." ...

(da C. Prato "La cucina della Mitteleuropa" del 1892).

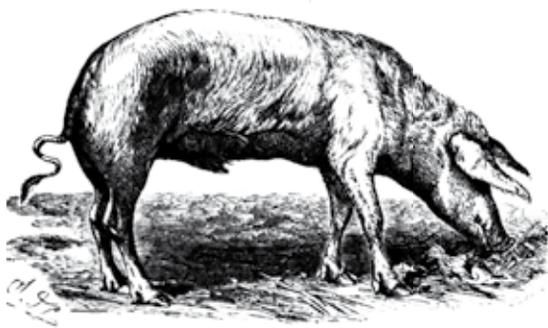
Prosciutto cotto Praga
Cotto Praga,
Prosciutto Praga,
Cotto caldo,
Praga caldo
Produzione:
provincia di Trieste.
Si tratta di un prosciutto di suino, cotto generalmente con osso, leggermente affumicato, venduto caldo e tagliato a mano.
Vecchia tradizione austroungarica persa nel luogo d'origine ma qui fedelmente mantenuta tanto che questo salume fa parte del pranzo pasquale tradizionale triestino, e in quest'occasione viene consumato insieme con la pinza.

Molto interessanti sono anche la *Spalla cotta di Carnia affumicata* e la *Schulta fumât*, pure carnica, distinte tra loro dalla diversa incidenza del processo di affumicatura della spalla disossata, parte anatomica considerata meno nobile della coscia ma ugualmente sapida.

Il maiale in Carnia

La materia prima per la produzione della Schulta in Carnia era tradizionalmente un maiale del tutto speciale, proveniente da una mandria semiselvaggia, chiamato correntemente griot, cioè magrone, con caratteristiche morfologiche singolari (denti sporgenti, zampe lunghe, grugno appuntito, orecchie piccole ma sempre ben erette), dovute ad una selezione naturale che non impediva, tra l'altro, frequenti accoppiamenti anche con cinghiali, compagni di vita pascolativa.
In malga l'alimentazione di questo maiale molto robusto e a sviluppo lento si basava prevalentemente sui residui della lavorazione del latte e sul pascolo.

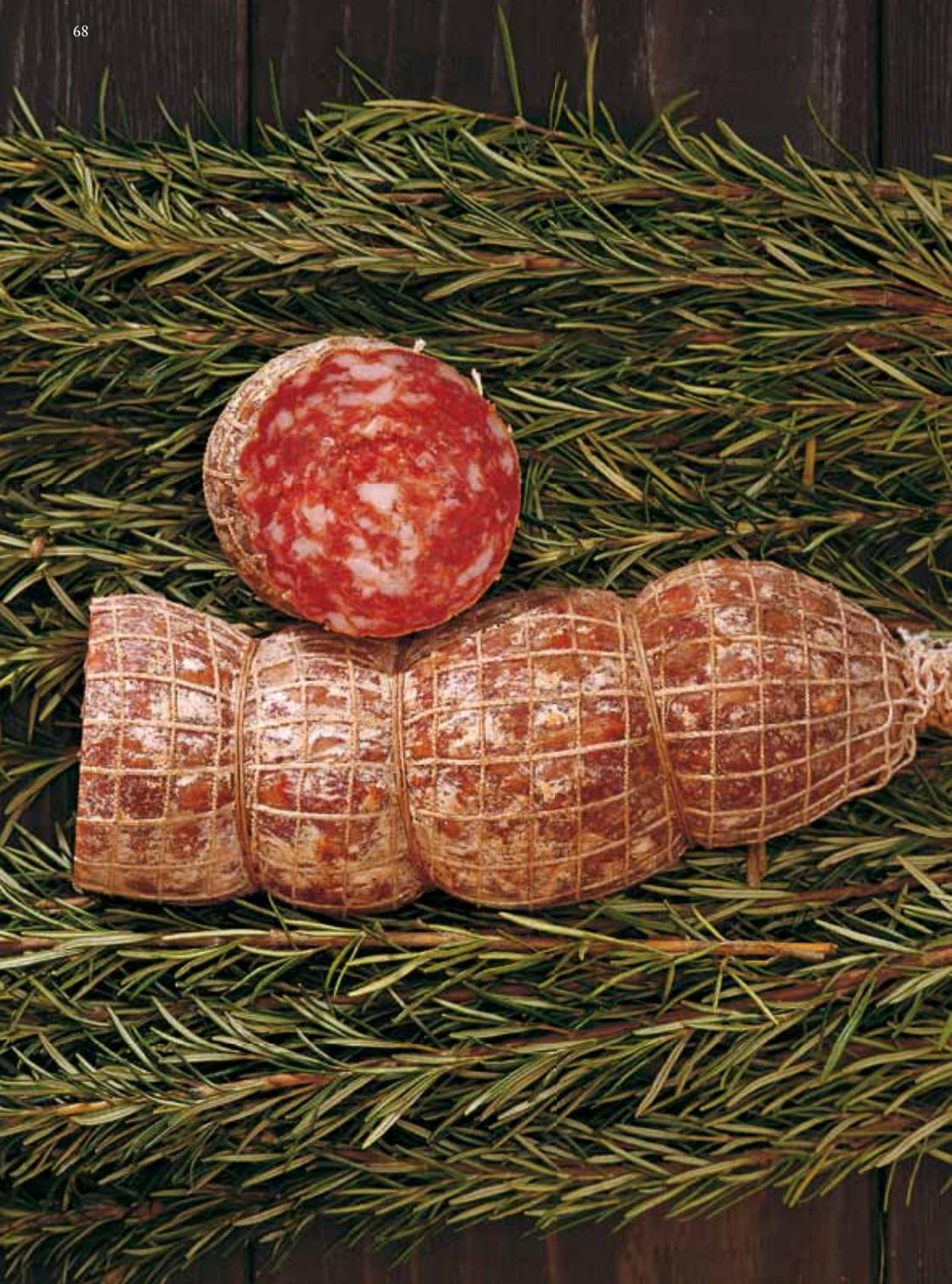
Nelle case invece il maiale, che affidato tradizionalmente alle donne si dice fosse preferito in fatto di affettuosità agli stessi familiari, veniva alimentato con un pastùm di abbondanti dosi di farina di mais, di grano saraceno, di frumento, di segale, di orzo, di castagne, di patate.

(da "La schulta della Carnia" di Pietro Adami, in: Prodotti carnei del Friuli Venezia Giulia dalla tradizione famigliare ai riconoscimenti di origine, Edizioni Forum, Udine, 2006).

Spalla cotta di Carnia affumicata
Spale cuete fumade
Schulta fumât
Schulta di Carnia

Produzione: Alta Valle del But (Treppo Carnico, Ligosullo, Paluzza). Si tratta di spalla di suino disossata e trattata in due modi diversi. Nel primo caso viene scotennata, sgrassata, speziata e quindi ulteriormente pepata prima di essere affumicata e quindi cotta a vapore. Nella seconda versione la carne mantiene la cotenna e dopo la speziatura viene immersa in salamoia per 15-20 giorni, quindi lavata, asciugata, affumicata e cotta a vapore.

Stinco di Carnia
Produzione: Alta Valle del But (Treppo Carnico, Ligosullo, Paluzza).
Stinco di maiale con osso e cotenna, più o meno stagionato dopo salatura a secco e immersione in salamoia, successiva lavatura, asciugatura e affumicatura.

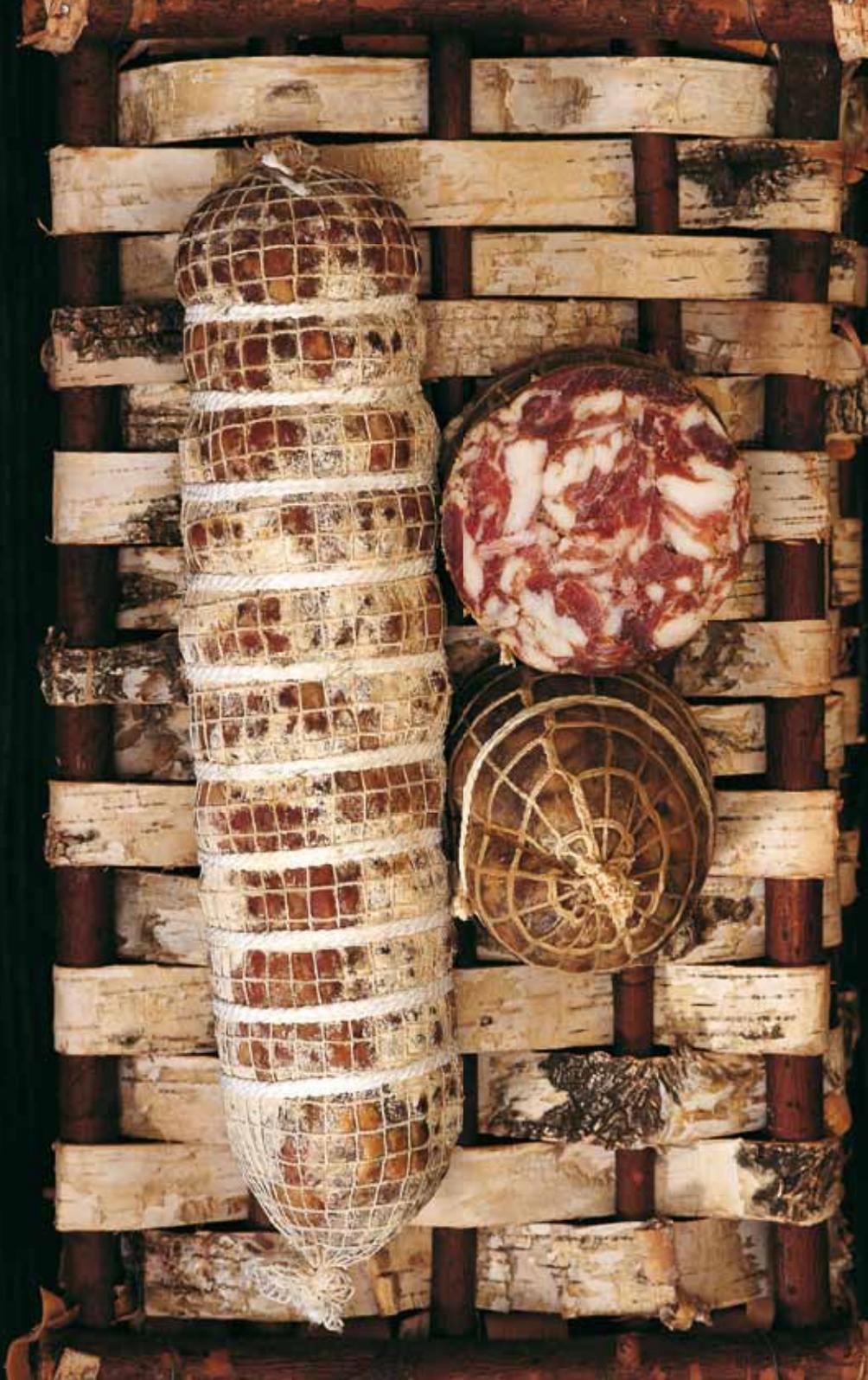
Coppa di testa
Cope
Produzione: comuni di Moggio, Resiutta e Chiusaforte.
È costituita dalla testa di suino completa, bollita in acqua aromatizzata e quindi insaccata (speziata e ancora calda) dopo accurata scarnificazione della struttura ossea e dell'orecchio esterno.
Si consuma dopo 4-5 giorni, affettata, con polenta o pane caldi.

A questi prodotti si aggiunge lo *Stinco di Carnia*, con osso e cotenna, tipico della Valle del But ove era maggiore l'influenza mitteleuropea da cui deriva la tecnica di preparazione, trasmessa da padre in figlio, che, prima dell'affumicatura e della cottura, prevede una sosta in apposita salamoia con sale e zucchero. Invece, nel Canal del Ferro è prodotta a livello famigliare la *Coppa di testa*, insaccato opportunamente speziato derivato dalla scarnificazione dopo la cottura della testa del suino; si consuma calda entro pochi giorni dalla preparazione.

Salame friulano
Salame, Salam
Carne di suino scelta (coscia, filetto, spalla, braciola) mescolata con lardo e pancettone, tritata, speziata con sale, pepe e talvolta con aglio schiacciato e macerato in vino bianco o rosso. Insaccato in budello di bovino, può anche essere affumicato.

Sopressa
(Pagina a fianco)
Insaccato in budella esclusivamente naturali derivante dall'impasto di carne di puro suino (ossocollo, spalla, pancetta, lombo, coscia) macinata grossolanamente, speziata e stagionata dai 3 ai 12 mesi.

Tra gli insaccati da affettare merita la prima menzione il *Salame friulano*, prodotto nell'intera regione con carne scelta, miscelato con lardo e spezie. Non è esclusa una leggera affumicatura aromatizzante con legna di alloro, di pino silvestre, di ginepro. Di origine molto antica sono anche *Sopressa* e *Lujànie*. La *Sopressa* prevede un impasto con carne macinata grossolanamente e poi speziata; era considerata più pregiata del salame in quanto, insaccata in budella di maggiori dimensioni, era stagionata più a lungo con conseguente miglior affinamento delle caratteristiche sensoriali.

Lujànie
Salsiccia, Luganega, Luganica, Lujania
È un misto di carni suine tritate e speziate, insaccate ed eventualmente affumicate. Le parti sono costa, spalla, resti di pancetta o guanciale e di coppa o ossocollo, ritagli di sottogola.

La *Lujànie* (*salsiccia, luganega, lujania, luganica*), preparata con carni della costa e della spalla e con i resti di parti più grasse, è aggiunta di aromi vari, scelti in base a tradizioni famigliari più che secolari; può essere affumicata e va consumata cotta.

Invece, con la costa di maiale disossata, tagliata a punta di coltello e insaccata si prepara il *Salam di cueste* presente nella tradizione norcina di tutto il Friuli Venezia Giulia. Il più noto insaccato friulano, però, è il *Musetto (Muset)*, in alcune zone anche affumicato (*Muset fumât*).

Salam di cueste
Presente da tempo immemorabile nella tradizione norcina delle province di Udine e Pordenone, consiste in costa di maiale disossata, tagliata e macinata grossa, speziata e quindi insaccata e lasciata stagionare.

Musetto e Brovada

Coppie famose

È il più caratteristico degli insaccati friulani, certamente nell'abbinamento con la brovada, altrettanto tipicamente friulana e la cui preparazione si può rintracciare anche nel ricettario romano di Apicio.

Musetto
Muset, Muset fumât
È un misto di carne suina variamente aromatizzata e insaccata dopo macinatura, composto da carne magra, cotica di lardo, muscoletti interni teneri, muso ed eventualmente un po' di lardo sodo.

Un testo sacro della cucina di questa regione - "Mangiare e bere friulano", di Giuseppina Perusini Antonini - annota la preparazione del musetto secondo ricette di metà Ottocento.
Qui riportiamo la formula data sul n° 43 de "L'Amico del Contadino" del 21 gennaio 1842 secondo la quale per 100 libbre (kg. 48) di carne si dovrà mettere "sale libbre 3 (kg. 1,440), sal nitro once 2,7/8 (gr. 115), cannella once 2,7/8 (gr. 115), garofani once 1 (gr. 40), pepe garofolato once 5 (gr. 200), pepe semplice once 10 (gr. 400), noce moscata 1, bottiglie di Piccolit n. 2 (l. 1,25)".

Salame

Insaccati affumicati
di Sauris:
Salsiccia, Cotechino,
Salame, Cacciatorino
La locale e secolare tradizione delle famiglie di produrre insaccati anche stagionati di suino, da una quarantina d'anni è sfociata in un'attività artigianale sottoposta a sistema di autocontrollo e di qualità, che esporta anche all'estero i suoi selezionati prodotti.

I diversi prodotti insaccati già menzionati sono presenti anche negli *Insaccati affumicati di Sauris.*

Cotechino

Salciccia, Cotechino, Salame e Cacciatorino, derivati da sapienti e sperimentate combinazioni delle carni e da una ben dosata affumicatura che fanno dell'indicazione di provenienza (Sauris) un indice di qualità.

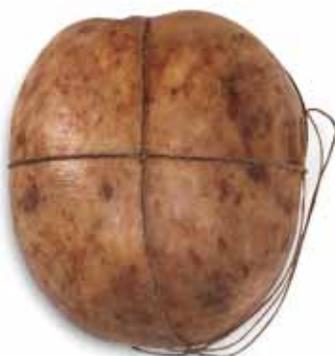
Cacciatorino

Salsiccia

Linguâl, **Lenguâl, Linguanel**
Bondiola, **Saùc**
Sono due prodotti simili, il primo diffuso in tutto il Friuli Venezia Giulia, il secondo particolarmente nel pordenonese dove è chiamato anche Saùc dal nome dialettale del Monte Cavallo.
Il lingual consiste in un cotechino insaccato in budello grande con al centro dell'impasto la lingua intera del maiale, oppure con pezzetti di lingua mescolati all'insieme di carne magra e cotiche macinate, se viene insaccato nel budello gentile che conferisce la tipica forma sferoidale.

Particolare considerazione merita anche il *Linguâl* (*Linguanel* o *Lenguâl*), insaccato a base di lingua di maiale che era tradizionalmente consumato in Carnia nel giorno dell'Ascensione.
Si tratta di un cotechino insaccato in un budello grande in quanto al centro dell'impasto è posta la lingua del maiale.
Esiste anche la variante sferoidale quando l'impasto è insaccato nel budello gentile.

La bondiola si differenzia per l'aggiunta di pezzettini di lingua e anche di muscoletti interni del maiale, anch'essi macinati.

Sferoidale è anche la forma della *Bondiola (*o *Saùc)*, il cui impasto è arricchito di muscoletti e di pezzetti di lingua di suino.

Note di Roba Porcina

Attraverso ricettari e annotazioni di amministrazione domestica, dalle case nobiliari provengono molte informazioni utili a capire un'economia legata al mondo agricolo. Ecco, per esempio, un elenco di prodotti della macellazione del suino quale quello della nota della co. Rabatta riportata nel libro di Giuseppina Perusini Antonini "Mangiare e bere friulano", dal quale è tratta pure la distinta che, sempre in casa Rabatta, era stata compilata annotando droghe e materiali per la confezione delle carni porcine.

"1786 Genaro.
Memoria delle droghe da comprare io Silvia Rabatta per amazare il suino.

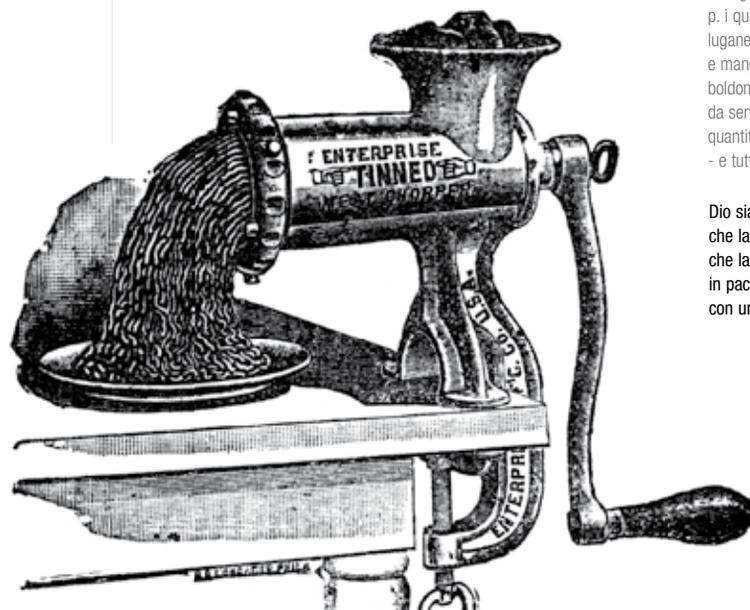
Canella intira	onze	n.	2
Garofoli intiri	"	"	2
Noce moscate due dico		"	2
Pevaro intiro	libbre		2
Specie dolci	"		1/2
Zucaro rosso Spagna	"		2
Mostarda	"		2
Naranceti in miele			1/2
Cedro candito			1/2
Pignoli			1
Anesi per soldi uno			
Coriandoli per soldi due			
Spago per soldi dieci".			

"Notta de Animali porzini amazati, dì 22 Genaro e primo feb.o 1773.

Primo temporale [maiale] si è cauato de carne lauorata		
salami de aglio	N.	14
musetti grandi	"	10
musetti in morelli de luganeghe	"	54
luganeghe de polmone p.tola	"	17
luganeghe da servitù	"	26
luganeghe da mangiar subito	"	20
sopressa con aglio	"	1
sopressa de sotto gola	"	2
presutti	"	2
ame	"	2
buffola de grasso	"	1
buttizo	"	1
salame de lingua	"	1

Altri N. 5 temporali amazati primo Febraro de carne lavorata

salame de aglio p. tavola	N.	75
musetti p. tavola	"	63
luganeghe p. tavola de polmone	"	27
luganeghe de fegato p. tavola	"	25
salami p. servitù de aglio	"	59
musetti p. servitù	"	42
luganeghe de figà e polmone per servitù	"	50
presutti	"	20
ame N. 10 una disfata Resta	"	9
mortadelle a uso de Bologna	"	2
salami de aglio a uso de Bol.a	"	4
Salami de lingua	"	3
sopresse de soto gola	"	8
Buttizi de pista	"	4
buffole de grasso	"	20
altro grasso messo nella pila p. i quartesini de ocha		
luganeghe da regalare e mangiare subito	"	39
boldoni p. tavola	"	24
da servitù	"	18
quantità de ossami in sale - e tutto è qui notato.		

Dio sia quello dia grazia
che la roba si mantenghi
che la possano mangiare
in pace e carità
con un buon apetito e sanità".

Un altro insaccato del tutto particolare è la *Pestadice*, prodotto in tutto il territorio friulano, ma che può essere differenziato con una indicazione di provenienza. Si ottiene miscelando con comune pasta di salame una certa quantità di ciccioli (a volte fino al 50-70 %); nella zona delle colline moreniche serviva a preparare la frittata, tipica colazione di metà mattina dei lavoratori dei campi. A loro volta i ciccioli (o *Cicines* o *Fricis* a seconda della provenienza) sono ottenuti dal lardo della sezione dorsale del maiale, cotta a pezzetti per diverse ore per eliminare l'eccesso di grasso fuso. Dopo energica strizzatura, i ciccioli si possono consumare come tali, essendo apprezzati stuzzichini, o utilizzati per arricchire pane e focacce.

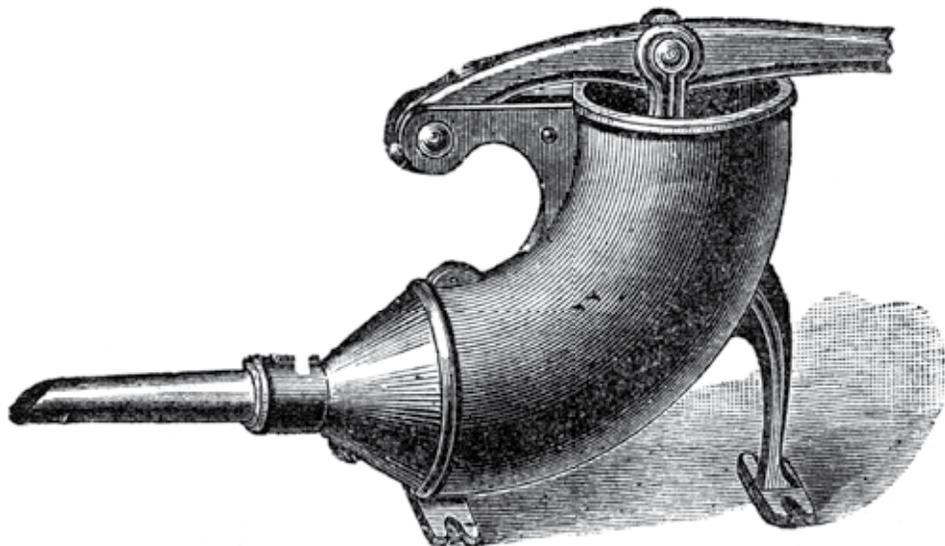
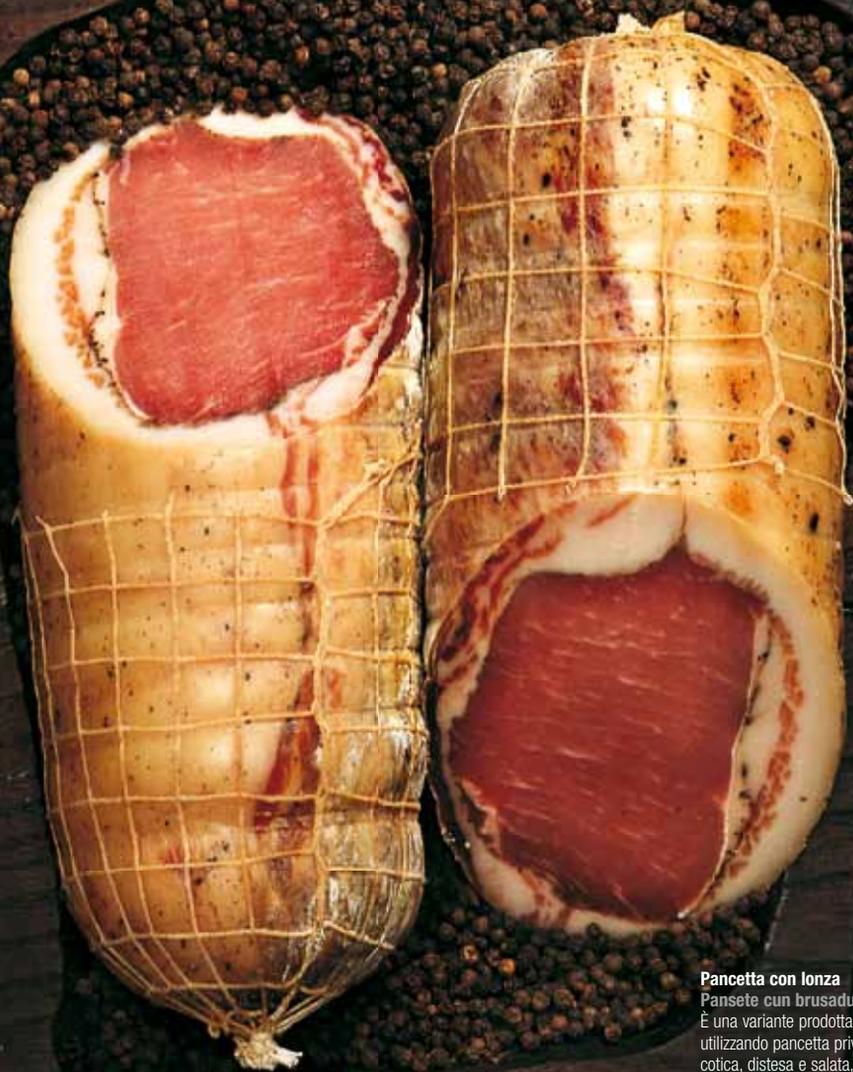
Pestadice
È un insaccato che si produce in tutta la regione, utilizzando comune pasta di salame addizionata a piacere con ciccioli di maiale sminuzzati. È di uso comune in certe cucine.

Cicines
Fricis
È una delle denominazioni usate in Friuli per i ciccioli di maiale che si ottengono con i pezzi di lardo non altrimenti utilizzati. Attualmente si prepara anche con il lardo più pregiato della sezione dorsale del maiale.

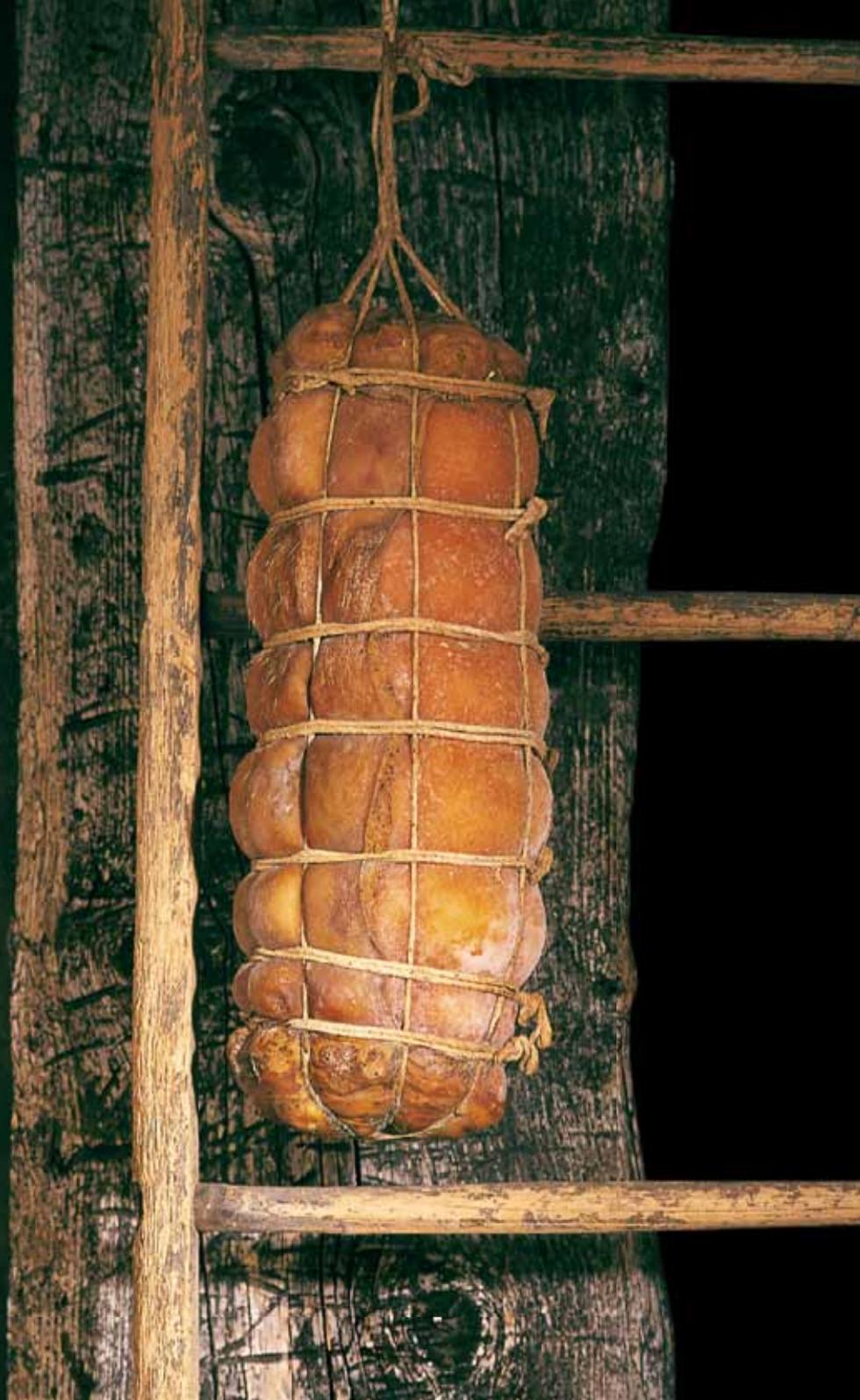
Anche le parti grasse del maiale vengono preparate in modo da essere consumate al taglio come *Pancetta arrotolata dolce e affumicata*, *Pancetta arrotolata manicata*, *Pancetta con lonza*, *Sbarbot e Lardo*.

Pancetta arrotolata dolce e affumicata
Produzione: Carnia.
Si ricava dal pancettone suino lavorato fresco, conciato, salato, arrotolato, insaccato, stagionato per 6-8 settimane dopo eventuale affumicatura. È una specialità diffusa anche in altre parti d'Italia ma la metodica carnica prevede una salatura più accentuata.

La *Pancetta arrotolata* è un tipico prodotto della Carnia caratterizzato, a volte, da una leggera affumicatura, mentre gli altri tipi di pancetta si producono nell'intera regione.
La *Pancetta arrotolata manicata* deve il suo nome al particolare budello in cui si introduce l'addome del maiale salato e speziato, utilizzando solo quello di animali alimentati senza mangimi e integratori.

La *Pancetta con lonza* nasce ad Artegna e zone limitrofe (*Pansete cun brusadule*) ove la parte addominale del maiale, usata di solito per le pancette, veniva arricchita con tranci salati di lonza ottenendo così un prodotto più saporito tanto che, dopo l'ultima guerra, si è affermato come produzione artigianale di pregio in tutto il territorio regionale.

Pancetta arrotolata manicata
La pancetta scotennata, viene salata per strati sovrapposti, speziata, arrotolata e inserita all’interno di un particolare tipo di budello chiamato in gergo manica stagionata.

Pancetta con lonza

Pansete cun brusadule

È una variante prodotta utilizzando pancetta privata della cotica, distesa e salata, sulla quale vengono stesi tranci di lonza già salati. Poi il tutto viene pepato e arrotolato con la lonza all'interno, insaccato e lasciato stagionare per una decina di mesi.

Parti grasse, sempre da consumarsi al taglio, sono anche il *Lardo* (*Ardiel, Argjel, Lardo arrotolato*), per il quale si utilizza lo strato più solido e pregiato della regione dorsale, e lo *Sbarbot (Barbonzàl)*, ottenuto dal guanciale del suino, speziato e affumicato. Invece, da usarsi soprattutto come condimento in molte preparazioni gastronomiche, sono la *Pancetta stesa affumicata*, il *Lardo affumicato* (A*rgjel* o *Ardjel fumât*) ed il *Guanciale affumicato* (G*uançal fumât*) prodotti in Carnia e distinguibili per una salatura più accentuata, oltre al giusto dosaggio di spezie e affumicatura.

Lardo
Ardiel, Argjel
Lardo arrotolato
È costituito dal lardo ottenuto dalla regione dorsale del suino, il più solido e pregiato dopo l'eliminazione del grasso molle. Viene prima salato, poi pepato, quindi arrotolato con la cotica all'esterno, legato, sigillato con strutto per evitare fenomeni di irrancidamento e infine stagionato. Ad Artegna c'è la variante "Ardiel rodolât di Dartigne".

Sbarbot
Barbonzâl
Guanciale di maiale speziato in sale, pepe, aglio in vino, alloro e rosmarino e quindi affumicato per essere consumato a fette, secondo tradizione dei territori montani.

Pancetta stesa affumicata

Pancetta stesa affumicata
(pagina precedente)
Lardo
Argjel fumât
Ardjel fumât
Guanciale
Guançal fumât
Produzione: Carnia.

La carne è sempre suina,
più o meno stagionata,
variano le pezzature.
Queste specialità, diffuse
anche in altre parti d'Italia pure
in versione affumicata, in Carnia
hanno una salatura più accentuata.

Grasso è buono,

soprattutto se rosolato

Lardo, guanciale, pancetta stesa... in padella cambiano personalità e si prestano a piacevoli abbinamenti.

Per condire del lidric *cul poc* (specie di radicchio illustrata a pag. 160) rosolare con olio, senza arrostire, un guanciale tagliato a quadretti versando alla fine mezzo bicchiere d'aceto che va amalgamato per qualche attimo e poi versato sul radicchio con aggiunta di sale e pepe,
e servito immediatamente.

Dal grasso di maiale tagliato a pezzetti e rosolato lentamente (eventualmente con aggiunta di cipolla, cannella, chiodi di garofano, alloro e rosmarino) si ricavano lis fricis (in Carnia *las fricias*) ossia le cicciole da mescolare con le uova in frittata o al purè di patate in corso di cottura.

Argjel
Lardo di maiale speziato e macinato
Produzione: Val Canale e Canal del Ferro.
Si presenta come una poltiglia conservata in contenitori di vetro sotto uno strato di sale, dopo che i tranci di lardo sono stati speziati, affumicati, stagionati per oltre due mesi e quindi macinati.

Da consumarsi spalmati sul pane sono, invece, l'*Argjel*, prodotto nel Canal del Ferro e in Val Canale, e la *Sassaka*, sempre della Val Canale, ma reperibile anche nelle limitrofe Carinzia e Slovenia.

Sassaka
Sassaga, Zassaka
Produzione: Pontebba, Malborghetto, Tarvisio.
Impasto di lardo e pancetta crudi tritati dopo speziatura con sale, pepe e vino in cui è stato messo a macerare aglio bianco; dopo affumicatura vengono macinati con cipolla cruda per ottenere una massa omogenea da spalmare su fette di pane di segale.

Per preparare l'*Argjel*, i tranci di lardo vengono speziati e poi affumicati prima di essere macinati; l'impasto è messo in vasi di vetro coperto con uno strato di sale. La *Sassaka* (*Sassaga, Zassaka*) si ottiene, invece, da tranci di lardo e pancetta stesa crudi, speziati, affumicati e macinati con aggiunta di cipolla cruda tritata. Il trito è omogeneizzato e conservato in contenitori di vetro.

Pestât
Si presenta come un insaccato, ottenuto miscelando lardo fresco macinato con verdure tritate. Si prepara in tutto il territorio regionale e viene utilizzato nel periodo invernale per insaporire i cibi con i “profumi dell’orto”.

Invece, utilizzando lardo non affumicato si prepara in tutto il Friuli il *Pestât*, insaporitore gastronomico di molti piatti tradizionali. Si tratta di un insaccato in cui il lardo della regione dorsale del maiale, opportunamente macinato, è miscelato con tutte le verdure disponibili che determinano i “profumi dell’orto”. L’impasto, in cui il lardo rappresenta il 50-70 %, è addizionato con sale e pepe come conservanti ed insaccato in un budello di dimensioni idonee. Viene conservato in cantina per periodi anche prolungati, se si ha l’avvertenza che la temperatura del locale non superi i 20°C ed avendo avuto l’accortezza di forare il budello dopo il riempimento, per favorire lo sgrondo dell’acqua che si separa dalle verdure. Se, oltre a conoscenza ed esperienza, a costituire cultura sono anche ricerca e tradizione, non si può certamente negare il contributo che le popolazioni del Friuli Venezia Giulia hanno dato alla “cultura del maiale”. Lo dimostra la presenza di prodotti, ricavati da parti meno nobili e pregiate, capaci di appagare il gusto rispondendo alla necessità economica di un pieno utilizzo di tutto quanto disponibile, interiora e frattaglie comprese.

In questo modo sono stati concepiti prodotti alquanto singolari come il *Crafus (Crafut)* e la *Marcundela*. Il *Crafus*, proveniente dal territorio dei comuni di Artegna e Buia, si presenta sotto forma di polpette a base di fegato finemente macinato, addizionato di pane grattato, uva sultanina, scorze di limone e di arancia, mele a cubetti, pepe e spezie, da cuocersi nello strutto avvolte nel mesentere. Invece, come frittelle irrorate con vino rosso si consuma la *Marcundela*, trito di fegato, milza, reni e polmoni, grasso tenero del ventre, carni sanguinolente. Il tutto è conciato, salato e arrotolato nella "rete" (anatomicamente quella parte del peritoneo chiamata omento).

Waracke

Al pari della Sassaka (pag. 85), con cui condivide un nome altrettanto esotico e misterioso, è un impasto di lardo e pancetta crudi in cui varia la speziatura e il rapporto tra componenti di base e ingredienti come la cipolla, destinati a dare corpo e omogeneità al prodotto, apportando inoltre principi utili a neutralizzare radicali liberi e prodotti del catabolismo delle carni e dei grassi animali, secondo una illuminata esperienza maturata dall'uomo nel tempo e della quale gli studi scientifici sulle dinamiche chimiche hanno poi confermato la validità (come in altre combinazioni famose tra cui il citato musetto e brovada, le coste o le cotiche con le verze, il gulasch la cui preparazione prevede l'impiego di abbondante cipolla…)

Marcundela
Marcundele, Markundela, Markandela, Martundela
È un trito di fegato, milza, reni, polmoni, grassi teneri del ventre e carni sanguinolente, conciato e salato, avvolto nell'omento del maiale stesso, consumato sempre dopo cottura, fresco o al massimo dopo una settimana, conservato in frigo o sotto strutto. Accanto alla classica bollitura nel vino rosso si può friggere in padella e irrorare sempre con vino rosso.

Sanganel

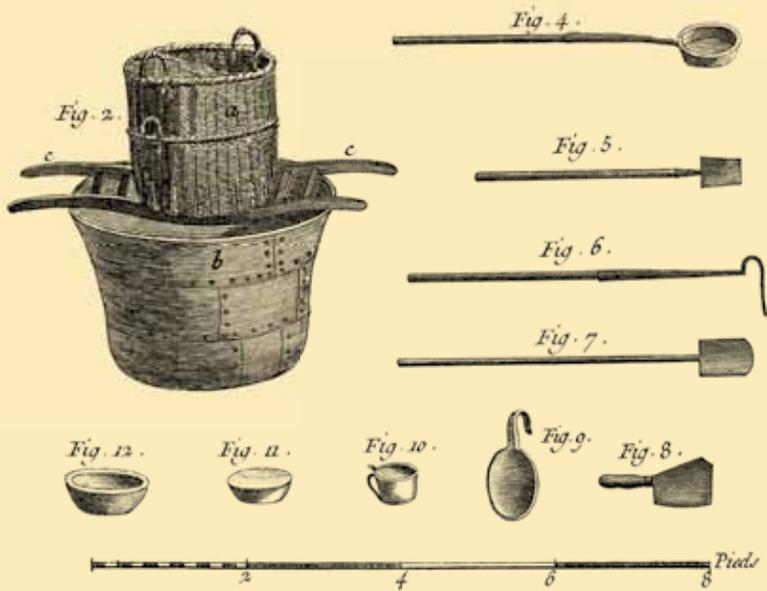
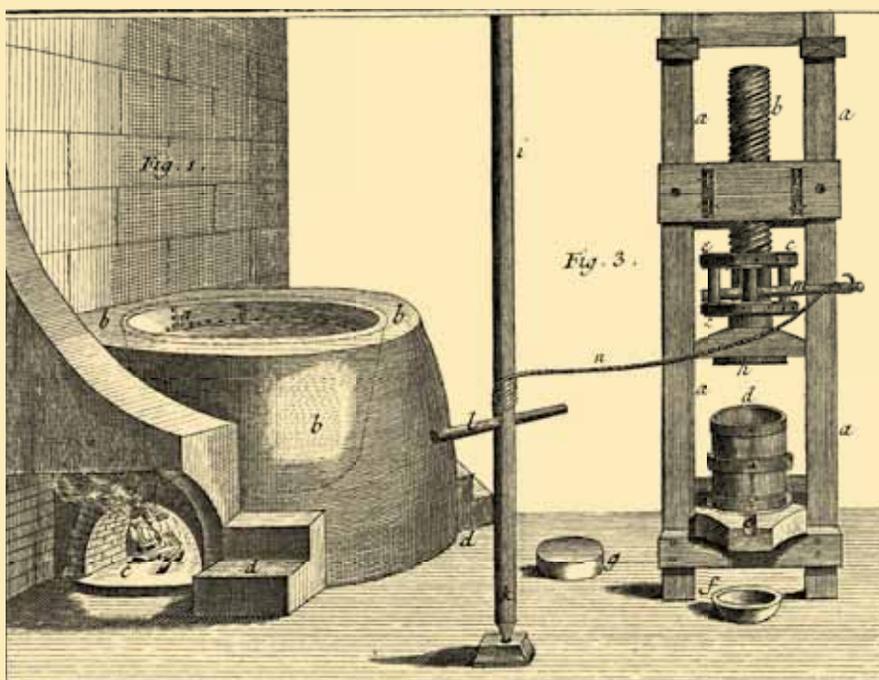
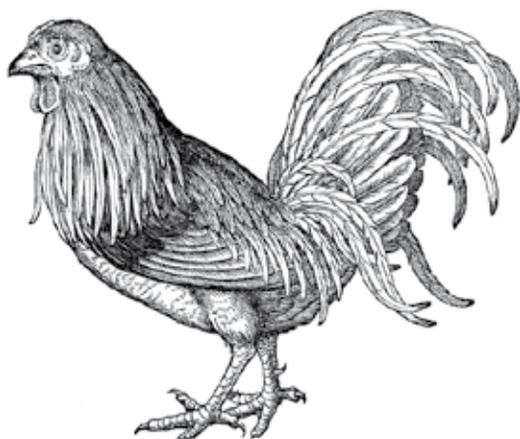
Sanguanel, Sanguinaccio, Mulce (*pron. mulze*), **Mule**

Insaccato invernale di colore scuro, a base di sangue di maiale, preparato mescolando il sangue rappreso in acqua bollente con carne sanguinolenta e lardo freschi, sale, pepe e aromi naturali, con alcune varianti nell'impasto da luogo a luogo per l'aggiunta di farina di grano saraceno, pane raffermo, pinoli, uvetta. Si consuma entro due settimane.

Prodotti interessanti sono anche la *Polmonarie* e il *Sanganel*, che si presentano come salsicciotti da consumarsi, cotti in acqua, entro pochi giorni dalla produzione. La *Polmonarie* è un insaccato preparato con frattaglie quali polmoni, cuore reni (escluso il fegato) e lardo di maiale, mentre il *Sanganel* si ottiene impastando il sangue rappreso e macinato del suino. Si tratta di prodotti di consuetudine famigliare, o tutt'al più di produzione artigianale. Oggi, quando reperiti, ricordano sapori ed aromi del passato, rappresentativi del "mangiar friulano" ma, purtroppo, sconosciuti ai più.

Polmonarie
Polmone
Insaccato ottenuto macinando e impastando con lardo le frattaglie, fegato escluso, salando e pepando il composto che viene insaccato, affumicato e stagionato per 10-15 giorni e consumato dopo cottura in acqua. farina di grano saraceno, pane raffermo, pinoli, uvetta. Si consuma entro due settimane.

Fig. 1.
Fig. 3.

Fig. 2.
Fig. 4.
Fig. 5.
Fig. 6.
Fig. 7.
Fig. 12.
Fig. 11.
Fig. 10.
Fig. 9.
Fig. 8.
2
4
6
8
Pieds

NON SOLO MAIALE

Brusaula, Pindulis
La denominazione, duplice, delle valli del pordenonese individua strisce sottili di carne secca, di polpa scelta di manzo, maiale o camoscio, senza nervi e grasso, affumicata dopo macerazione sotto sale, pepe ed erbe. Si consumano al naturale.Con il nome di Pindulis, in Val Canale e Canal del Ferro, si indicano tranci di carne di bestiame ovino o caprino adulto, sgrassata, speziata, affumicata ed essicata. Diverse, nelle due zone, le speziature e le essenze usate per i fumi.

L'integrazione di proteine animali nella dieta delle popolazioni del Friuli, specie se di estrazione popolare, delle campagne o delle montagne, si basava molto sul maiale, la cui macellazione annuale, tra novembre e febbraio, offriva una vasta gamma di alimenti che tutt'ora costituiscono la grande maggioranza dei prodotti tradizionali compresi nella categoria delle carni fresche e loro preparazioni.
Altro importante contributo era dato dal pollame e dall'allevamento delle oche, soprattutto nelle zone montane ove l'allevamento di ovini e caprini e la selvaggina potevano offrire occasionale disponibilità di carne che però, almeno in parte, andava conservata per prolungarne la disponibilità. Sono nati così, certamente con caratteristiche di originalità, prodotti tradizionali ancor oggi reperibili quali *Brusaula*, *Pindulis e Pitina*.

Pitina
Petuccia, Petina, Peta
Produzione: valli del Pordenonese (Cellina, Tramontina, Colvera). Carne di selvaggina (oggi più spesso di pecora o montone anche mescolata con carne di manzo) tritata finemente e impastata con una concia di sale, pepe, finocchio selvatico (caren in dialetto locale) o altre erbe, pressata o insaccata e fatta affumicare.

La *Brusaula* delle valli pordenonesi consiste in strisce di carne magra che, opportunamente conciata, viene essiccata nell'essicatoio per poter essere consumata, se conservata in luogo fresco e asciutto, per più mesi. Si può utilizzare carne di manzo, maiale e camoscio e, forse, proprio quest'ultimo animale fu, in tempi remoti, il primo ad essere impiegato nella preparazione della *Brusaula*.
Un prodotto analogo, denominato *Pindulis*, esiste anche nel Canal del Ferro e nella Val Canale preparato, però, con carne ovina o caprina di animali adulti. Questa preparazione tradizionale è certamente una conferma della storicità dell'allevamento ovicaprino in queste valli. Dalle valli del pordenonese è originaria anche la *Pitina*, che si preparava inizialmente con carne di selvaggina, anche se oggi è più facilmente reperibile quella ottenuta con carne di pecora e montone, eventualmente aggiunta di carne di manzo.
La *Pitina* si distingue dalla *Brusaula* perché preparata con carne macinata, impastata con i componenti aromatici della concia, pressata e affumicata. È interessante ricordare che per il fuoco di affumicatura nelle diverse località di produzione si usano essenze legnose diverse, fatto che aggiunge un ulteriore elemento conoscitivo di una particolare tradizione locale.
Per quanto riguarda questo prodotto, ricordiamo che ha iniziato la procedura per ottenere il riconoscimento come Indicazione Geografica Tipica (IGP).

Lingua cotta di Carnia
Produzione: alta Valle del But.
Consiste nella lingua
di manzo salmistrata, asciugata
e affumicata
a breve stagionatura,
che viene cotta a vapore.

Una certa analogia con i prodotti prima descritti, anche se certamente di derivazione del tutto originale, è la *Lingua cotta di Carnia*, prodotto tipico dell'alta Valle del But. Si tratta di lingua di manzo salmistrata ed affumicata, preparata con procedimenti tramandati da padre in figlio, ancor oggi di produzione famigliare od artigianale. La zona di provenienza di questo prodotto tradizionale non a caso ha subito nel passato influenze mitteleuropee per la particolare dislocazione geografica. Si tratta di zone ove erano frequenti i passaggi dei *Cramârs*, venditori di spezie, che le attraversavano quando portavano oltre le Alpi, le diverse essenze, le spezie e gli aromi acquistati sui mercati veneziani, che venivano riposte in particolari armadi a spalla dotati di cassettini.

Cramârs

Spezie e conoscenze a cavallo delle Alpi

Sono stati, in un certo senso, i pionieri del commercio friulano, dei venditori porta-a-porta ante litteram. E a loro si deve quello straordinario import-export di abitudini e tradizioni che ha lasciato molte tracce nella cultura delle regioni al di qua e di là delle Alpi. Erano viaggiatori che, nel periodo tra la fine del Cinquecento e i primi decenni dell'Ottocento, con in spalla al posto dello zaino un armadietto (crassigne) di legno dotato di vari cassetti contenenti piccoli e leggeri prodotti, hanno percorso a piedi Austria, Baviera, Franconia, Ungheria, Istria, Slovenia per raggiungere fiere e mercatini, per toccare città, paesini e arrivare nelle più sperdute fattorie a vendere pizzi e bottoni, guanti, fazzoletti, passamanerie e aghi da cucito, stoffe, pillole medicamentose e spezie… E con i piedi dei cramârs, attraverso "vari paesi Todeschi" (come documenta un interessante libro di Furio Bianco e Domenico Molfetta su "Emigrazione dalla montagna carnica in età moderna", hanno viaggiato le idee, le esperienze, le conoscenze ed usi e costumi che ancor oggi riecheggiano particolarmente nella gastronomia popolare.

Cappone friulano
Cjapon furlan
Produzione:
provincia di Udine.
Gallo castrato,
allevato per 6 mesi
in capannoni e cortili,
secondo un procedimento
codificato che riguarda
anche la macellazione.

Vi sono poi prodotti dell'allevamento di animali,
che sono considerati "tradizionali",
in quanto rappresentano non solo una attività secolare
in funzione di particolari condizioni ambientali, ma
posseggono particolari
pregi qualitativi con elementi di specificità.
Nell'elenco dei prodotti agroalimentari
tradizionali sono stati individuati
come prodotti tradizionali dell'allevamento
il *Cappone friulano* e l'*Agnello istriano*.
Per il primo la tradizionalità va ricercata
nelle consuetudini che comprendevano,
tra le altre prestazioni, le "regalie"
(come il cappone natalizio) cui gli agricoltori
erano obbligati verso i padroni delle terre,
mentre per *l'Agnello istriano* la tradizionalità
sta nel particolare ambiente e nelle tradizionali
tecniche di alimentazione tuttora applicate.

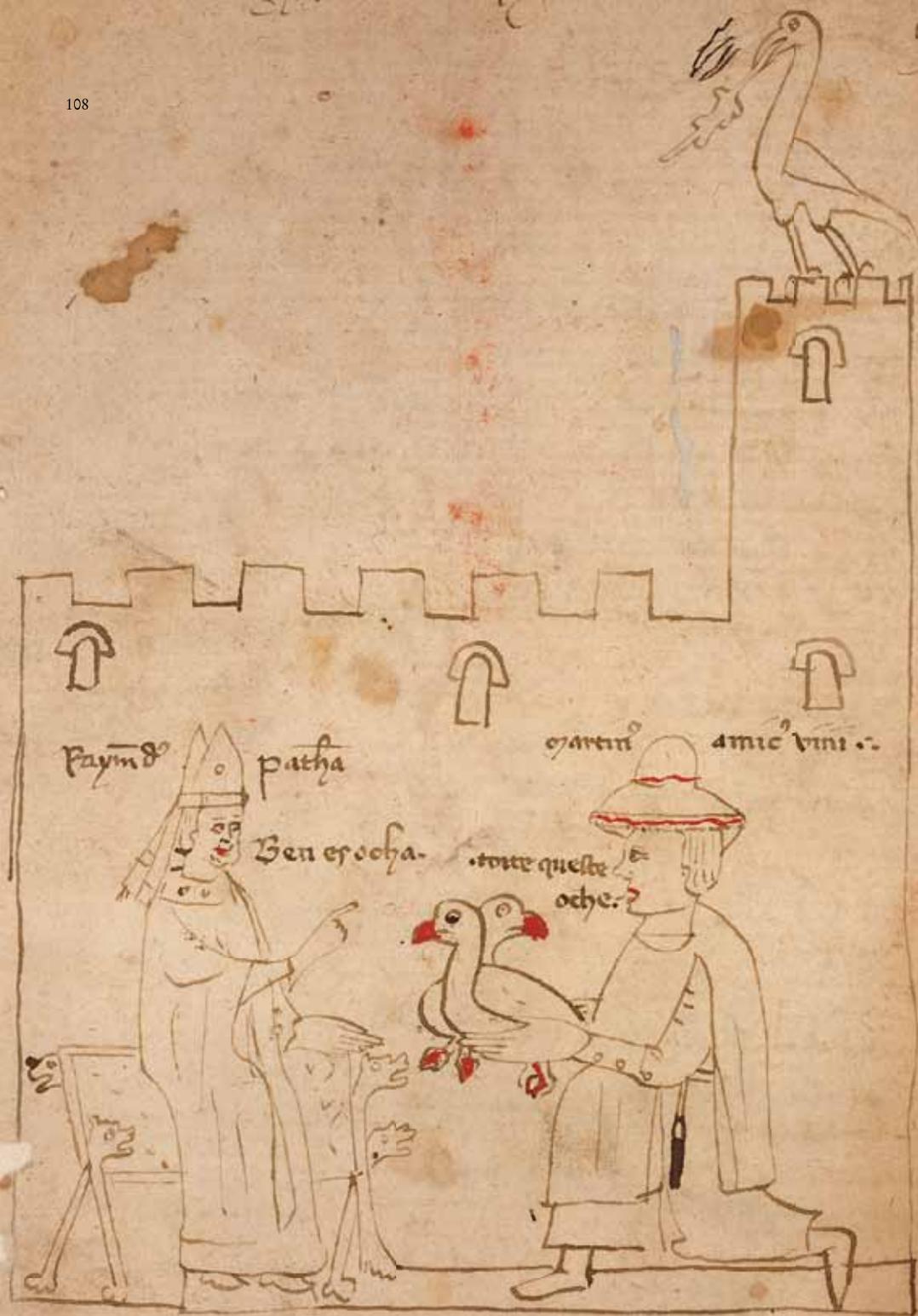
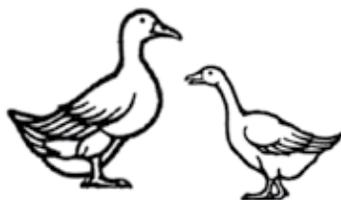
In particolare, l'*Agnello istriano* è un prodotto dell'allevamento della pecora istriana, o carsolina, la cui presenza sul Carso è documentata fin dal 1300 quando vi giunse al seguito di popolazioni balcaniche respinte verso Nord dall'avanzata turca. Data la principale destinazione di questa pecora (produzione di latte), l'agnello pasquale rappresenta un tipico prodotto da utilizzarsi in primavera per poter continuare a mungere la madre per tutta la stagione estiva.

L'Agnello Istriano

Dai Balcani al Carso

Agnello istriano
(detto: di razza istriana o carsolina, o istrian pramenka; definito anche come agnello da latte, agnello leggero, agnello da carne, a seconda del peso). Prodotto tipico del Carso goriziano e triestino, generato da pecore che trascorrono gran parte dell'anno al pascolo, la cui razza è documentata a partire dal 1300.

Frutto di incroci di popolazione ovina locale con ceppi ovini di provenienza balcanica al seguito degli spostamenti di genti provenienti, sotto la pressione dei turchi, specialmente dall'area corrispondente alla Dacia romana, l'attuale Romania. La razza ovina istriana, allevata nelle zone carsiche di Italia, Slovenia e Croazia, si è particolarmente adattata alle difficili condizioni ambientali, caratterizzate da pascoli magri, zone di macchia e terreni ricchi di rocce calcaree.

Essa rappresenta un esempio di genotipo adattato ad ambienti regionali di importante valore ecologico e paesaggistico.
La landa e il paesaggio del Carso sono il frutto di una gestione zootecnica millenaria, in cui l'allevamento, oltre ad essere un'attività produttiva,
assolve a diverse altre funzioni, dalla prevenzione degli incendi
al mantenimento del dominio prato-pascolo con la biodiversità ad esso associata,
e si integra con altre attività primarie e turistiche.

Faymd
patha
Ben es ocha.
.tutte queste
oche.
Martin
amic vini

Tutte le specialità sono prodotte nei territori dei comuni di Palmanova, Chiopris Viscone, Aiello e Morsano al Tagliamento.

Nella storia dell'attività agricola dell'uomo, l'allevamento dell'oca si perde nella notte dei tempi ed è di comune conoscenza l'eroica impresa di questo animale a difesa dell'Urbe Capitolina minacciata dai Galli.
D'altra parte si pensa che, già a quei tempi, l'agro aquileiense si proponesse come uno dei luoghi ideali per l'allevamento di questo animale tanto è vero che lo storico Strabone ricorda come i locali guardiani-ingrassatori di oche fossero richiesti nella stessa Roma per la loro bravura professionale.

Senza interruzione di continuità, nel corso dei secoli, nella pianura friulana, l'oca fu allevata ed apprezzata per la sua piuma e per il grasso, il fegato e la carne, tutti prodotti che assunsero un ruolo importante nell'economia domestica. Da un punto di vista gastronomico ricordiamo che le carni di questo animale offrivano la materia per succulenti arrosti ricordati nei pranzi delle corti medioevali e di cui si parla nei ricettari del XVIII secolo delle famiglie nobili, come piatto tradizionale di San Martino. Infine, val la pena non dimenticare il superbo gulasch d'oca del menu del Convegno 1997 delle "Cucine della memoria" quando si vollero coniugare "tipicità e innovazione".

Oca Fortissimamente Oca

In Friuli la patria dell'oca oggi è a Morsano al Tagliamento, piccolo centro in riva al fiume che segna il confine con il Veneto, dove ogni anno oltre quindicimila persone si danno appuntamento per la sagra dedicata a questo palmipede già allevato dai romani nell'agro aquileiese e poi per secoli parte integrante dell'economia delle società tradizionali perché considerato animale estremamente redditizio, di cui nulla va buttato.

La riscoperta e la valorizzazione dell'oca è operazione di archeologia e di virtuosismo gastronomici oltre che di sicura futuribilità economica, come conferma la collazione di prodotti qui documentati.

Salame d'oca
Salame d'oca tradizionale, Salame di nonna Sara, Salame ecumenico, Salame d'oca friulano, Salame d'oca misto
Se ne conoscono due tipi.
Uno utilizza esclusivamente carne di oca insaccata nella pelle del collo dell'oca stessa, e l'impasto, magro, è tagliato a mano a cubetti e deve il sapore deciso alla concia con sale, pepe e pimento.
L'altro è composto per metà da carne di maiale che conferisce il grasso, è macinato a grana fine e viene insaccato in budello naturale.

Tra i prodotti tradizionali ottenuti con le carni d'oca, il più tipico è certamente il *Salame d'oca*, utilizzato nel Ghetto di Venezia già nel XV secolo, come alternativa al salame di suino, animale vietato dalla religione ebraica; quello ottenuto dall'oca, oltre a essere ammesso nella dieta, era anche il frutto di allevamenti possibili negli stretti cortili della Serenissima. Notizie comprovano che i salami d'oca erano apprezzati nelle comunità ebraiche di Trieste e San Daniele. Al salame di pura oca (*Salame d'oca tradizionale*) nel corso dei secoli si è venuto ad affiancare nella campagna friulana il S*alame d'oca misto*, con metà carne d'oca e metà carne di maiale, prodotto pensato per migliorare la quantità complessiva di salumi nella dispensa famigliare.

Prosciuttino crudo d'oca
Prosciutto d'oca
Salume tra i più antichi del Friuli Venezia Giulia, già prodotto nel 1400 dalla famiglia Gentilli di San Daniele, segue la stessa tecnica di lavorazione del prosciutto suino con la differenza che i tempi delle fasi di preparazione, salatura, asciugatura e stagionatura sono molto più brevi.

Anche il *Prosciuttino crudo d'oca* vanta origini molto lontane nel tempo, dato che si ha notizia di una sua produzione a San Daniele del Friuli, già nel 1400.
La tecnologia di produzione ricorda quella dei prosciutti suini ma, con tempi e lavorazioni opportunamente dimensionati. Se l'uso della carne e del fegato dell'oca e la produzione di salame e prosciuttini hanno radici antiche, soltanto più recentemente, in termini temporali che già costituiscono tradizionalità, l'adozione di tecnologie più aggiornate ha consentito di offrire una più vasta gamma di prodotti di carne d'oca di produzione artigianale, con carattere d'impresa e pertanto regolarmente reperibili sul mercato.
Oltre ai salami ed al prosciuttino, oggi sono proposti come prodotti affumicati il *Cotto d'oca*, il *Petto d'oca, Porcaloca* e lo *Speck d'oca*.

Il *Cotto d'oca* si prepara
farcendo un'oca intera disossata
con l'aggiunta delle cosce
disossate preventivamente salate.
Così farcita, opportunamente
cucita e legata, è cotta in forno
e poi leggermente affumicata.
Invece, *Porcaloca* è preparata
sempre utilizzando un'oca
intera disossata che, però,
viene farcita con filetto
di maiale, previamente salato.

Cotto d'oca
L'oca macellata
viene disossata
e farcita con polpa d'oca,
cucita a mano,
legata, cotta in forno
e quindi leggermente
affumicata.

Porcaloca
(Pagina seguente)
Oca intera disossata farcita
con filetto di maiale previamente
salato, cucita a mano, legata,
cotta in forno per
oltre 10 ore e quindi sottoposta
a leggera affumicatura.

Speck d'oca
Petto d'oca affumicato in baffa, Petto d'oca, Prosciutto d'oca
Petto intero d'oca, di forma quasi rettangolare, stagionato e affumicato con un procedimento simile a quello dello speck suino, con salatura manuale a secco, asciugatura all'aria, affumicatura tradizionale e stagionatura per circa tre mesi.

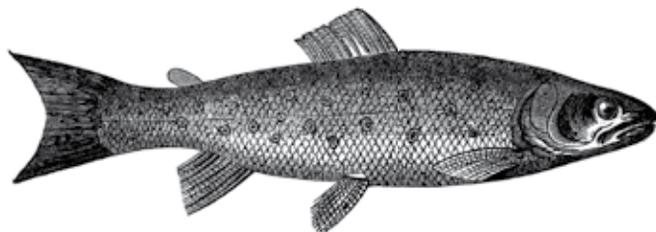
Il *Petto d'oca affumicato* si prepara affumicando un insaccato in cui, in un idoneo budello, sono introdotti petti d'oca previamente salati, speziati, stagionati e strettamente uniti tra loro.

Sempre dal petto d'oca, ma utilizzando un procedimento simile a quello utilizzato nella preparazione dello speck suino, si ottiene, infine, lo *Speck d'oca*, che deve il suo nome al fatto di essere composto da una parte grassa e da una magra.

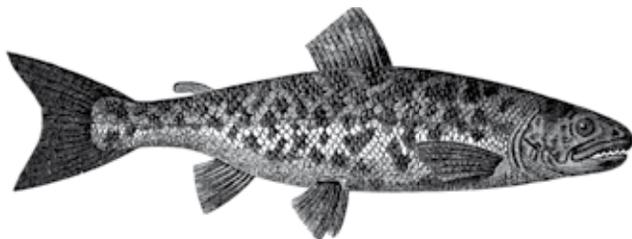
Petto d'oca affumicato
È un petto intero d'oca, insaccato e affumicato a freddo dopo che le due parti che lo compongono - mantenute unite solo dalla parte della pelle - sono salate a secco per cinque giorni, speziate, parzialmente stagionate e quindi arrotolate.

COCVS

IL GREGGE ACQUATICO

Petri Lombardi Sententiae, ms.42, c.150, (particolare pagina precedente), sec. XII; San Daniele del Friuli, Biblioteca Guarneriana

In una regione che confina a Nord con le Alpi e a Sud con il Mare Adriatico, tra i prodotti agroalimentari tradizionali non poteva mancare il pescato di fiume, di laguna e di mare.

Si tratta di “un gregge acquatico” con caratteristiche peculiari costituito da pesci, cefalopodi, molluschi e crostacei, utilizzato nelle più varie preparazioni gastronomiche e come materia prima differenziata in diversi casi dagli stessi sistemi di allevamento o di conservazione.
La ricchezza di acque pure e ossigenate dai fiumi e dai torrenti di montagna ha da sempre consentito alle popolazioni una abbondante pesca di trote, già di per sé apprezzato e importante alimento.

La necessità di migliorare e permettere una adeguata conservazione del pesce, specie nei periodi più caldi, ha suggerito l'estensione alla trota dei processi di affumicatura già praticati per altri prodotti (carni, ricotte, ecc.). Per questo anche l'affumicatura della trota è una tradizione regionale, specie in Carnia, sviluppatasi sul piano artigianale come conseguenza dell'allevamento intensivo di questo pesce.

Trota affumicata di San Daniele
Regina di San Daniele
Produzione:
San Daniele del Friuli.
Filetti di trota affumicati a freddo, senza uso di additivi, dopo salatura a secco.

Oggi nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali troviamo la *Trota affumicata di San Daniele*, che rappresenta il primo esempio di prodotto ottenuto con criteri di imprenditorialità, disponibile sul mercato nelle versioni "Regina di San Daniele" e "Fil di fumo" a seconda se il pesce, eviscerato e salato a secco, viene affumicato "a freddo" o "a caldo".
Ad esempio, nella produzione del tipo "Regina di San Daniele" non si superano i 30°C.
Per l'affumicatura si usano legni duri a foglia larga, non resinosi con aggiunta di bacche aromatiche nella cui scelta risiede la peculiare fragranza del prodotto friulano.

L'offerta dell'industria della trota, si è ulteriormente arricchita, di preparazioni e prodotti derivati dalle stesse fasi di lavorazione secondo cui la trota viene commercializzata. Un posto particolare va riservato alle "uova di trota", certamente migliori di molti succedanei del caviale disponibili sul mercato e all'estrazione dal grasso sottocutaneo dell'omega 3, antiossidante alimentare oggi particolarmente ricercato.

Trota in Mille Forme

L'antico processo diffuso in Carnia di affumicare la trota secondo formula artigianale e famigliare non poteva non ispirare e "segnare" trasformazione e confezionamento di tutto quanto da questo pesce si possa ricavare con intelligente iniziativa.
Oggi, assieme alla Trota affumicata di San Daniele, troviamo disponibili in diverse preparazioni le uova, rosse perle apprezzate dagli intenditori e una serie di pregiate vivande, come il salame di trota e i condimenti per la pasta che hanno in sé i requisiti per una futura tradizionalità avendo caratteristiche ben definite e trasmissibili nel tempo.
Che dire poi del giustamente celebrato acido grasso polinsaturo "omega" che si estrae dal grasso sottocutaneo del pesce?
Se l'olio di fegato di merluzzo ha angustiato l'infanzia degli attuali cinquantenni, oggi il prodotto purificato è un prezioso integratore alimentare con riconosciute proprietà antiossidanti.
Le trote allevate in Friuli possono contare su acque di fiume, anche di risorgiva, fresche e pulite, molto ossigenate, requisito importante per un animale che ha un ciclo biologico lungo, visto che prima di finire nel piatto (a seconda delle destinazioni) ci mette anche un anno e mezzo.
Vasche non affollate e alimentazione naturale integrata garantiscono carni sode, compatte, magre ma ricche di proteine.
E che le trote crescano bene lo comprovano le dimensioni che spesso raggiungono, come l'esemplare sopra riprodotto, di un metro e 30 centimetri.

Trota affumicata di San Daniele
Fil di fumo
Produzione:
San Daniele del Friuli.
Filetti di trota affumicati a caldo, senza uso di additivi, dopo salatura a secco.

Tra i prodotti dell'itticoltura, ha ricevuto già da tempo il riconoscimento della tradizionalità il *Pesce delle valli* situate nei comuni di Grado e Marano Lagunare. In questo caso la tradizionalità va ricercata nel metodo di organizzazione produttiva dell'ecosistema lagunare ancora oggi praticato, ma che risale ai primi insediamenti di pescatori in queste zone.
Anche se questa gestione degli allevamenti risulta molto onerosa e poco produttiva, essa permette di ottenere un pesce pregiato per sapore e consistenza e pertanto facilmente distinguibile da quello proveniente da allevamenti intensivi.

In laguna troviamo anche (pagina a fianco): passere, girai, latterini o angudelle, gamberetti detti "schile".

Pesce di valle
Anguilla
Produzione:
Grado e Marano Lagunare.
Deriva da allevamento semi-intensivo integrato, con metodologie tradizionali, densità massima di 200 grammi di pesce per metroquadro.

Pesce di valle
Cefalo,
Orata,
Branzino

La pesca nelle regioni rivierasche da sempre ha sollecitato altre preparazioni che potranno essere aggiunte all'elenco regionale.
Tra queste, basata sul sistema di utilizzare il sale per conservare un abbondante pescato, sono i *Sievoli soto sal*.
In abbondanza di pesca, nella zona di Grado i cefali vengono puliti e messi sotto sale.
Risultano squisiti preparati "in savor".

Sievoli Sale & Savor

Sievoli soto sal
Produzione: Grado (Go) e Marano Lagunare (Ud).
Si tratta dei cefali messi sotto sale con procedimento analogo a quello usato per le sarde e alici (acciughe), dopo essere stati decapitati ed eviscerati. Sono pronti dopo due - tre mesi trascorsi in soluzione di sale, pressati da un peso.

Per i cefali, analogamente a quanto si fa per sarde e alici - chiamate sardoni nell'area del Carso e nel circondario triestino - vale la formula di conservazione sotto sale e la preparazione in savor, una marinatura eseguita il giorno precedente al consumo. Dal libro di cibi, tradizioni e costumi del Carso di Vesna Guštin Grilanc "Xe più giorni che luganighe" ecco un procedimento per fare il pesce *in savor*.

"*i pesci, mondati, vanno infarinati, fritti in olio e salati.
In una padella a parte si fa appassire nell'olio la cipolla affettata e aggiunto a poco a poco l'aceto, per farla intenerire.
Il pesce fritto va sistemato a strati in una zuppiera versando su ogni strato la cipolla con l'aceto e cospargendo con semi di finocchio.
Durante la marinatura vanno girati con delicatezza una volta.*"

Analoga, ma caratteristica di tutta la costiera della provincia di Trieste e Gorizia, è la produzione dei Sardoni salati (*Sardoni soto sal*), per la cui preparazione si utilizzano i sardoni "barcolani" a pasta bianca, pescati nel golfo di Trieste con le lampare, che devono essere utilizzati freschissimi.

Sardoni salati
Sardoni pescati, eviscerati, con o senza testa, conservati sotto sale dalle stesse famiglie dei pescatori o da piccoli esercizi commerciali dei comuni prospicienti il golfo di Trieste, da Muggia a Grado.

Vengono preferiti i "sardoni di lampara" in quanto integri e con carne soda. Con lo stesso tipo di sardoni nel golfo di Trieste e nell'Isontino da tempo immemorabile si preparano i famosi *Sardoni in savor*: i pesci puliti, infarinati e fritti, vengono sistemati a strati in una pirofila e, fra uno strato e l'altro, si distribuisce una marinata calda preparata con parte dell'olio di cottura, cipolle tritate, aglio, alloro, pepe nero e abbondante aceto bianco; i sardoni, lasciati così a riposare un paio di giorni, possono essere gustati.

Sardoni in savor
Prodotto preparato soprattutto a livello famigliare, da ristoranti o da piccoli esercizi commerciali della provincia di Trieste e in alcuni comuni dell'Isontino. Le acciughe fritte vengono marinate in cipolla e aceto.

Alcuni pesci caratteristici delle coste della regione, pescati in un particolare tratto o periodo dell'anno, sono da utilizzarsi freschissimi o ancora vivi.
E' questo il caso della *Mormora di Miramare* che prende il nome dal fatto che, quando questo pesce raggiunge tra marzo ed ottobre il golfo di Trieste, tende a stazionare nelle acque prospicienti l'omonimo promontorio.
Le mormore, pescate con apposite reti, vengono commercializzate fresche sul mercato ittico locale.

Mormora di Miramare
Pesce selvatico, di cattura nella costiera triestina da Barcola a Sistiana. Viene commercializzato fresco.

Passera coi ovi
Passera con le uova
L'attività tradizionale della pesca delle passere con specifiche reti (passelere) si esercita in tutto il comprensorio costiero regionale e nelle marinerie slovene di Capodistria, Isola e Pirano.

Altro pesce caratteristico del golfo di Trieste, da commercializzarsi ancora vivo, è la *Passera coi ovi* (passera con le uova).
Si può pescare da novembre a metà febbraio, utilizzando specifiche reti denominate "passelere".

Una preparazione tradizionale della pesca proposta nei locali regionali è il *Matan*, prodotto caratteristico del comune di Grado.
Si ottiene dal pesce Matan (o aquila di mare o pesce colombo) tagliato a tranci, i quali vengono legati tra loro con uno spago, e posti a seccare al sole ed all'aria marina, tra giugno ed agosto.
Con questi tranci ben essiccati, nei casoni di pesca si può preparare un piatto tradizionale dalla stessa denominazione.

Matan a la pescatora

Una volta i pescatori gradesi, quando prendevano il Matan per il loro uso, lo appendevano sul pennone della barca e lo lasciavano asciugare al sole per qualche mese. Giunto il momento di mangiarlo, lo mettevano a bagno per una notte, quindi lo facevano bollire per un quarto d'ora. Nel frattempo affettavano le cipolle in quantità pari al peso del matan e le facevano bollire fino a cottura. Una volta scolate le aggiungevano al pesce, già scolato e privato delle cartilagini, quindi condivano il tutto con olio, sale e pepe, servendolo con polenta bianca calda.
Vino consigliato Merlot di Aquileia.

Ettore Pigo, Ristorante ai Casoni - Grado (GO)

(da "Sapori di Mare" di G. Busdon e G. Pontoni.
Edizioni Leonardo, Pasian di Prato (UD), 2002)

Matan
Aquila di mare, Pesce colombo
Prodotto tradizionale del comune di Grado che si ottiene per essiccazione al sole di tranci di pesce Matan.
Viene utilizzato in alcune tipiche preparazioni gastronomiche nei casoni dei pescatori.

Nel territorio marino del Friuli Venezia Giulia è molto importante anche la cattura dei molluschi, caratterizzata da tecniche e modalità diverse che ne hanno consigliato l'iscrizione nell'ambito dei prodotti agroalimentari tradizionali. Ad esempio, nel Compartimento Marittimo di Trieste, si trovano gli impianti di allevamento delle cozze (*Pedocio de Trieste*), che vengono commercializzate ancora vive dopo una accurata selezione della "giusta taglia", cioè solo quando la dimensione raggiunta ne sconsiglia un ulteriore accrescimento in vivaio.

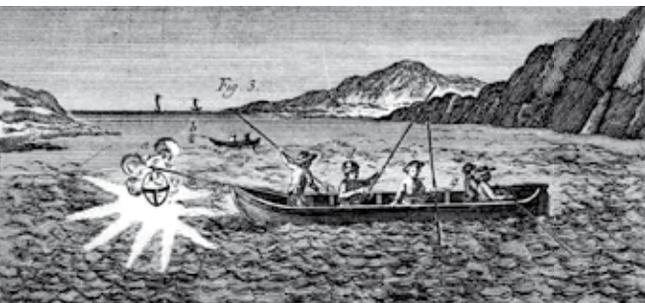
L'origine della miticoltura nel golfo di Trieste

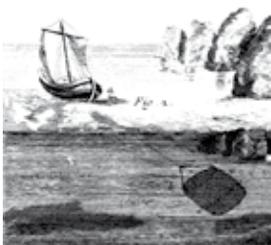
Le prime notizie di allevamenti di mitili nel Golfo di Trieste sono risalenti al 1732 quale sottoprodotto delle più importanti e remunerative colture di ostriche. Più che di un allevamento vero e proprio, si trattava di un attecchimento spontaneo dei molluschi su pali e rami infilati sul fondo marino delle valli di Servola e Zaule. Certamente questa attività era antecedente al 1700 e probabilmente praticata gia al tempo dell'Impero romano. Alla fine dell'Ottocento, l'attività della Società austriaca di pesca e piscicoltura marina, favorì l'implementazione di nuovi sistemi colturali dell'ostrica con la creazione razionale di parchi "alla francese" impiegando pali di rovere, indirettamente incrementò anche la produzione dei mitili nel Golfo che, proprio per la loro abbondanza, finirono per avere un peso anche economico rilevante su tali attività.
Nei primi anni del 1900, problemi culturali dovuti a convinzioni, nate dopo alcuni casi di disturbi gastrici avvenuti nell'Impero Austro-Ungarico, che le ostriche fossero apportatrici di malattie infettive e la contemporanea apertura di una raffineria di petrolio nella valle di Zaule, segnarono il declino della ostricoltura e di conseguenza della mitilicoltura triestina.
La ripresa della produzione di mitili su vasta scala avvenne dopo la fine della prima guerra mondiale quando, con l'annessione di queste terre all'Italia, la richiesta di questi molluschi aumentò. Ciò comportò un recupero dell'allevamento, che divenne la fonte di reddito principale di diversi pescatori.

Pedocio de Trieste
Cozze di Trieste
Gli allevamenti dei mitili sono localizzati nei comuni di Muggia, Trieste, Duino ed Aurisina con una tradizione risalente almeno al XVIII secolo.

Calamaro di saccaleva
Si tratta di un mollusco commercializzato fresco dopo essere stato pescato in tutto il Compartimento Marittimo di Trieste con il sistema a circuizione con fonti luminose.

Invece, il *Calamaro di saccaleva* viene catturato vivo, attirato di notte da forti luci installate sulle barche da pesca che hanno calato le reti attorno al branco. Appena issati a bordo i calamari, immersi in acqua ghiacciata, muoiono rendendo possibile, dopo opportuna selezione, la commercializzazione dei cefalopodi freschissimi entro poche ore dalla cattura.
Altri due molluschi inseriti nell'elenco regionale sono il *Mussolo de scoio* e il *Dondolo*, i cui nomi italiani sono rispettivamente mussolo di scoglio e tartufo di mare.

Mussolo de scoio
Mussolo di scoglio, Arca di Noè
Si pesca a mano o con attrezzi strascicanti lungo il litorale regionale, ove si trovano fondali rocciosi e/o pietrame e substrati ruvidi.

La pesca del Mussolo de scoio

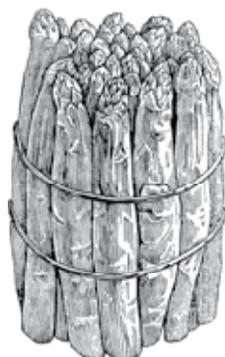
La pesca del "mussolo" avviene ormai, causa la scarsità della risorsa disponibile, solamente a mano, ad opera di alcuni operatori subacquei autorizzati. Tramite immersioni in alcuni punti prestabiliti, l'operatore subacqueo professionista stacca, con una particolare operazione manuale rotatoria e per mezzo di un apposito coltello, i mussoli da rocce e substrati duri a cui essi sono attecchiti.

Con questa metodica di pesca vengono prelevati solo esemplari adulti in ottimo stato di vitalità. I mussoli raccolti sono immessi in retini di contenimento e mantenuti freschi e vitali fino alla loro commercializzazione.
L'attività di pesca manuale, benché più costosa rispetto a quella strascicante, ha il vantaggio di essere altamente selettiva, ecosostenibile e qualitativa.
L'assoluta integrità fisica della conchiglia e del corpo, la maggior vitalità e l'assenza di sabbia all'interno del mollusco sono le principali caratteristiche che contraddistinguono questa particolare metodica di pesca ed è motivo e di apprezzamento per il consumatore.

Dondolo
Tartufo di mare
Mollusco bivalve che si pesca in tutto il litorale regionale in fondali sabbiosi. Il nome italiano è "Tartufo di mare".

La raccolta e la commercializzazione avvengono quando i molluschi sono ancora vivi e la pesca è effettuata rigorosamente "a mano", rispettivamente sui fondali rocciosi o su quelli sabbiosi, fangosi o detritici e fra le praterie di posidonie.
La pesca di questi molluschi è permessa solo ad operatori subacquei attrezzati.

Canocia de nassa
Cannocchia di nassa
Crostaceo fresco commercializzato vivo. E' pescato nei Compartimenti Marittimi di Trieste e Monfalcone, utilizzando trappole (le nasse) dotate di esca.

Infine vi è la *Canocia de nassa* (Cannocchia di nassa), crostaceo commercializzato vivo dopo la cattura per mezzo trappole (le nasse appunto da cui prende il nome) munite di apposite esche, pesci freschi o congelati, che con il loro odore attraggono i crostacei che rimangono imprigionati nelle nasse.
Solo le cannocchie di idonee dimensioni vengono catturate, mentre quelle troppo piccole vengono liberate.

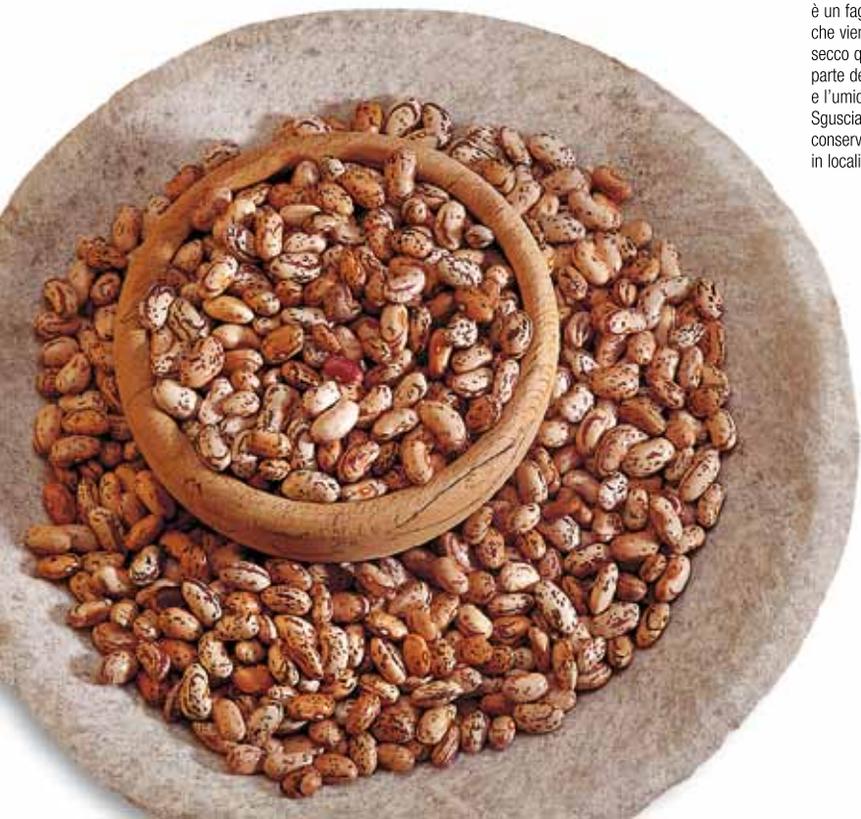
VEGETALI DELLA TRADIZIONE

Per i prodotti vegetali compresi nell'elenco regionale, la tradizionalità risiede non solo nel ruolo che essi hanno ricoperto nelle abitudini alimentari di molte zone, ma anche nei metodi di coltivazione che hanno permesso di ottenere, ancora oggi, prodotti di pregio richiesti per la particolare provenienza.

Aglio di Resia
Stroch
Produzione: comune di Resia. Caratteristico per il bulbo di colore rossastro e di piccole dimensioni contenente da 6 a 10 spicchi bianchi e piccoli, dalle peculiari caratteristiche organolettiche costituite da odore e sapore più accentuati che negli agli in commercio.

Questo è il caso dell'*Aglio di Resia*,
dell'*Asparago bianco*,
dei *Fagioli della Carnia*,
delle patate prodotte in diverse
località della regione.
Per quanto riguarda i fagioli
e le patate troviamo sia cultivar frutto
di accurate selezioni o di introduzione
relativamente recente nel territorio
regionale, sia cultivar autoctone,
a volte a rischio di estinzione,
ma sempre con caratteri gastronomici
ancora oggi riconoscibili ed apprezzati.

Asparago bianco
Sparc blanc furlan,
Sparc di Tavagnà,
Sparc di Fossalon
Produzione: province di Udine, Pordenone e Gorizia, specialmente a Tavagnacco (Ud) e Fossalon di Grado (Go). Caratteristico per il turione (parte edule) completamente bianco, di dimensioni medie o elevate, privo di fibrosità, con apice ben serrato.

In questo quadro, frutto di selezioni naturali e autoctone condotte per molti decenni, rientrano i *Fagioli borlotti di Carnia* (o *Fasûi borlots*) di forma ovale o tondeggiante, screziati o striati di rosso o viola sull'intera superficie. Sono tra i vegetali più rappresentativi dell'agricoltura carnica con una produzione che ha raggiunto il punto più alto di produttività negli anni 1910-1920, ma che oggi, purtroppo, risente dello spopolamento della montagna poiché anche la produzione del seme avviene in loco, gestita direttamente dalle aziende in attività. Inoltre nell'elenco regionale sono riportate e descritte altre sei cultivar di fagioli autoctone, alcune delle quali, malauguratamente, a rischio di estinzione.

Fagioli borlotti di Carnia
Fasûi borlots
Ovale o quasi tondo, screziato o striato di rosso o viola, il borlotto di Carnia è un fagiolo da granella che viene raccolto allo stadio secco quando la maggior parte dei bacelli è ingiallita e l'umidità è intorno al 20%. Sgusciati a mano vengono conservati in sacchi di iuta in locali asciutti.

Fagiolo cesarins
Deriva il nome dalla similitudine con il pisello.
Ha ottime caratteristiche culinarie grazie al tegumento molto sottile.
La cultivar è a rischio di estinzione per lo spopolamento della montagna.

Si tratta del *Fagiolo cesarins*, così detto per una certa analogia con il pisello (in friulano *cesarons*), trovato in Val Pesarina, nell'Alta Val Tagliamento e nella conca di Illegio; del *Fagiolo dal Santisim* (o *fagiolo da l'aquile*), che prende il nome dalla macchia che circonda l'ilo e può ricordare un ostensorio o un'aquila ed è coltivato nei comuni di Arta Terme, Tolmezzo, Cavazzo Carnico;
del *Fagiolo militons*, la cui varietà tradizionale, di tipo rampicante, è stata reperita nel comune di Forni di Sopra, ove è stata coltivata, selezionata e riprodotta per molti decenni.

Fagiolo dal Santisim
Fagiolo da l'aquile
E' chiamato anche fagiolo dell'Aquila a seconda che si voglia vedere nella macchia nera attorno all'ilo un ostensorio o un'aquila.
Attualmente si produce nella Valle del But, ma è a rischio di estinzione per lo spopolamento della montagna.

Fagiolo militons
La varietà tradizionale è ancora coltivata nel comune di Forni di Sopra, anche se si tratta di una cultivar in via di estinzione.

Fagiolo dal voglùt
Il nome significa fagiolo dall'occhietto per l'ilo scuro. E' una varietà tradizionale in quanto adatta alla produzione di granella sia verde che secca; presenta qualche difficoltà di cottura.

Fagiolo laurons
Questa varietà tradizionale, coltivata nel comune di Prato Carnico da almeno 50 anni, è idonea per la preparazione di granella sia verde che secca.

Fagiolo borlotto di Pesariis
Deriva il nome dalla frazione di Pesariis, nell'Alta Val Pesarina, ove viene prodotto da decenni. Anche se è una cultivar considerata di buona produttività e di ottime caratteristiche culinarie, la produzione globale risente dello spopolamento montano.

E ancora il *Fagiolo dal voglùt* (ovvero fagiolo dall'occhietto, per l'ilo scuro), coltivato nelle valli interne della Carnia; del *Fagiolo laurons*, varietà reperita in Val Pesarina nel comune di Prato Carnico e del *Fagiolo borlotto di Pesariis*, prodotto in particolare nella frazione di Pesariis (da cui il nome), nel comune di Prato Carnico nell'alta Val Pesarina, ove fu individuato nel 2001, anche se è coltivato dalla fine della seconda guerra mondiale anche in altri comuni della valle. Spostandoci dalla Carnia verso l'alta Val Torre, nel comune di Lusevera si coltiva il *Fagiolo rampicante Fiorina*, le cui caratteristiche culinarie particolarmente pregevoli la fanno preferire alla maggior parte delle varietà attualmente in commercio. Tutte le sette varietà di fagiolo qui descritte sono conservate presso la banca del germoplasma vegetale operante presso l'Azienda Agraria A. Servadei dell'Università di Udine.

Fagiolo rampicante Fiorina

E' una varietà che si produce nel comune di Lusevera, il baccello lungo circa 20 cm e il seme si presentano entrambi con una screziatura rossa su sfondo beige. Caratterizzata da un'ottima resa alla sgusciatura, la granella si consuma sia fresca che secca in diverse pietanze.

I *Fagioli Antichi di San Quirino* sono una varietà di fagiolo coltivata con metodi tradizionali nell'area planiziale di San Quirino, in Provincia di Pordenone. La raccolta viene effettuata a mano e, dopo aver estirpato le piante dal terreno, i baccelli vengono tolti e lasciati essiccare all'aria aperta. A piena essiccazione, i baccelli vengono battuti con un bastone per far uscire i fagioli.

Fagioli Antichi di San Quirino
Fazuòi De San Quirin
Produzione: pianura di San Quirino in Provincia di Pordenone.
Varietà tradizionale di fagiolo nano con produttività media, maturazione nel mese di luglio, fagiolo di piccole dimensioni di forma allungata e colore marroncino, con un occhietto di colore marrone scuro.

Le *Fave di Sauris/Poan* sono una varietà tradizionale di fava (*Vicia faba*) coltivata nell'intero territorio comunale di Sauris, Comune alpino del Friuli Venezia Giulia. Questa varietà evoca certamente un'atmosfera di tempi antichi, in quanto è storicamente comprovato che le fave erano l'unica leguminosa coltivata a Sauris. Dagli anni '60 del secolo scorso la produzione è calata drasticamente, ma la semenza è stata mantenuta in piccole produzioni familiari. Gli agricoltori hanno sviluppato nel tempo attrezzature specifiche per la semina e la coltivazione delle fave, come ad esempio un rastrello a otto punte per la realizzazione delle poste di semina a distanze fisse o un impianto particolare, composto da due pali e da una doppia rete esterna, realizzato in modo da fornire un adeguato sostegno alle piante, che crescono centralmente tra le due reti. Ogni famiglia che coltivava le fave aveva a disposizione uno spazio per l'essiccazione e la conservazione della specie.

Fave di Sauris/Poan
Produzione: intero territorio comunale di Sauris.
E' una leguminosa delle *fabaceae* che in pieno sviluppo raggiunge circa 1,40 metri di altezza. Ha foglie pennate composte, costituite da da 2 – 6 foglioline ellittiche, che si distinguono anche per le peculiari pigmentazioni, con dei puntini neri che a distanza possono sembrare dei parassiti. Il fusto è molto delicato e pertanto va sostenuto per evitare rotture. Il baccello, ricoperto da una fitta peluria che lo rende più resistente agli sbalzi termici ed alle condizioni climatiche alpine di Sauris, contiene da 2 a 6 semi, inizialmente verdi, poi più scuri (dal nocciola al bruno) a maturità. La fava è di piccole dimensioni. Il periodo di coltivazione va da maggio a fine agosto e da sempre a Sauris si è sviluppato un impianto particolare, caratterizzato da due pali di sostegno e da una doppia rete esterna che forniscono un sostegno (alto circa ,20 m) alle piante che crescono centralmente. L maturazione avviene a fine agosto e la raccolta è manuale. Per una conservazione ottimale le fave decorticate vengono essiccate con metodologie tradizionali. Il mantenimento e la conservazione del seme è storicamente prerogativa degli agricoltori locali che andavano e vanno tuttora a selezionare solo quello derivante dalle piante migliori da punto di vista agronomico – produttivo.

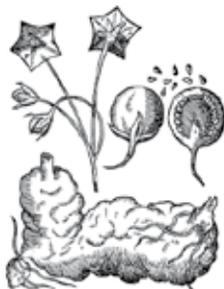
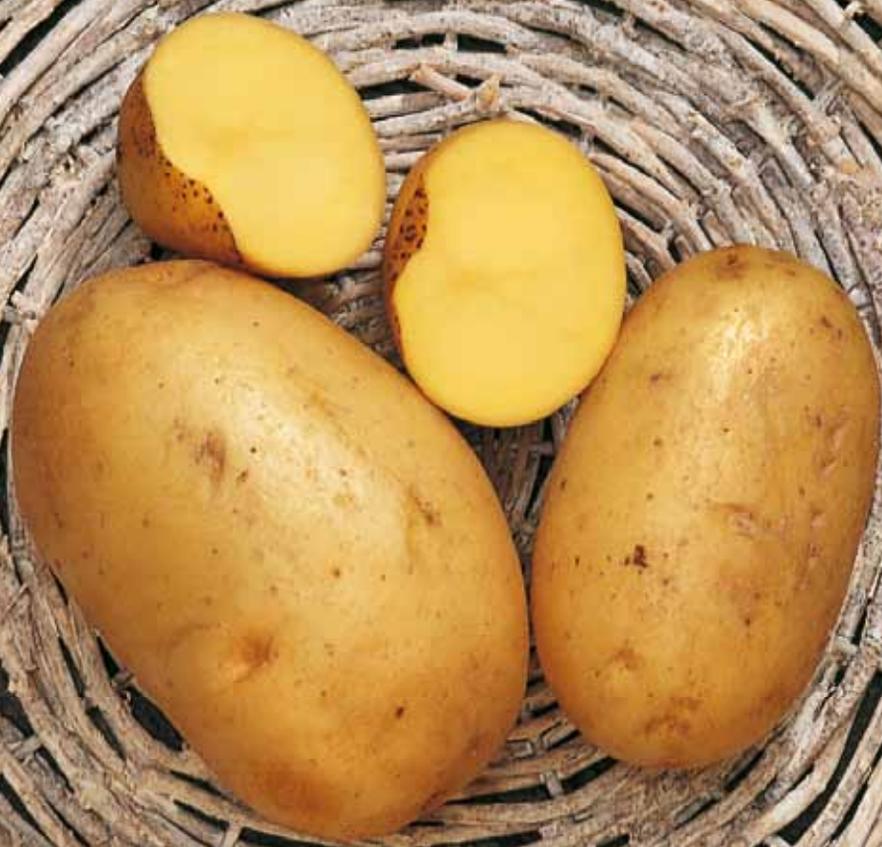
Zone di produzione delle patate nella provincia di Udine sono in particolare le località di Ribis, nel comune di Reana del Roiale, e di Godia, nel comune di Udine, dalle quali prendono il nome le *Patate di Ribis* e le *Patate di Godia* inserite nell'elenco regionale. Si tratta di grossi tuberi, con buccia bianco gialla e pasta bianca, coltivate nelle località suddette da almeno tre generazioni di agricoltori. In origine si trattava della patata denominata Bianca Carnica o Slava, poi soppiantata negli anni sessanta dalla varietà Kennebec, sempre a pasta bianca. Sono patate di apprezzata qualità organolettica, adatte per molte preparazioni di cucina.

Tartifola

Ovvero Patata

La familiare solanacea (*Solanum tuberosum*) in Friuli è chiamata *patate* o *cartufularie*, e il tubero *cartufule*. Dal tubero, ottimo alimento per l'uomo e per parecchi animali, si ricavano industrialmente fecola ed alcool; il succo può essere usato contro gastriti e ulcere gastro-duodenali, mentre la patata grattugiata è utile su piaghe, scottature e geloni.
Originaria delle Ande, fu introdotta dagli Spagnoli verso il 1560, prima in Spagna e poi in Italia, dove spesso il tubero veniva scambiato per tartufo, da cui il nome di *tartifola*.
Dopo le guerre napoleoniche il suo nome subì altre modifiche, ciononostante in alcune zone del Friuli ancor oggi la patata si chiama *cartufule*, *cartufula* o *cartufole* (nei paesi di lingua tedesca: Kartoffel).

Solanum tuberosum.
Particolare dalla Tavola botanica di Gaspard Bauhin (1591)

Patate di Ribis e di Godia
In queste due località, rispettivamente in comune di Reana del Rojale e di Udine, si coltivano tuberi grossi e tondo-ovali, buccia bianco-gialla e lisci, pasta bianca, resistente alla cottura, ideale per gnocchi, purea e minestre.

In alcune località del Friuli sono poi prodotte le pregiate *Patatis cojonariis* (*Patatis di vidiel*, *Cartufulis cojonariis*, *Patate colonarie*, *Patate topo*).
I tuberi di queste patate sono di piccole dimensioni, con buccia sottile, in genere di color giallo paglierino, e polpa a pasta gialla; vengono solitamente coltivate in piccoli o piccolissimi appezzamenti a conduzione famigliare.

Patate cojonariis
Patatis di vidiel,
Cartufulis cojonariis,
Patate colonarie,
Patate topo
Si tratta di un tubero di piccole dimensioni, di forma allungata (reniforme), con buccia sottile e pasta gialla. Sono patate molto apprezzate in gastronomia, tanto che, la sua coltivazione è garantita dalle richieste di intenditori e appassionati, anche se la varietà è poco produttiva.

Sono patate molto apprezzate in cucina per l'elevata tenuta alla cottura e per il gusto caratteristico.
I tuberi più grandi si prestano per la cottura in pentola assieme agli intingoli, agli spezzatini di manzo o per la cottura al forno degli arrosti. I tuberi più piccoli possono essere utilizzati interi, fritti nell'olio o prima lessati e poi messi in forno per la dora

Oleso ve une buine raccolte di patatis e gruessis?

Volete avere un buon raccolto di patate grosse?

"Fate così. Subito dopo averle zappate, scegliete per ogni cespo uno o al massimo due germogli fra i più belli e tagliate tutti gli altri a livello del terreno.

Quando le dovete sarchiare, dar su la terra, pulite nuovamente nel caso qualche germoglio in più fosse sfuggito alla prima eliminazione e, quelli che avete deciso di tenere sistemateli con diligenza.
Più tardi cimate anche i fiori, vedrete che nel raccogliere vi troverete contenti: aumenterete la quantità del prodotto e la grossezza dei tuberi."
(Traduzione di A. Del Fabbro da "Il Contadinel", rivista del 1890 curata da Giuseppe Ferdinando del Torre)

Solanum tuberosum. Particolare dalla Tavola botanica di Gaspard Bauhin (1591)

Ràti
Gèdule (in italiano Ramolaccio, Rafano). Radice del *Raphanus sativus*, di caratteristiche simili al ravanello ma di più grandi dimensioni e di sapore più intenso e piccante, viene coltivato nella pianura friulana e si può consumare sia crudo che cotto. Le più apprezzate fra le diverse cultivar, precoci e tardive, sono il Nero tondo d'inverno e il Rotondo bianco di Milano.

Lidrìc (o Radrìc) cul poc
Radric di cjamp, Radicchio di campo
Composita coltivata nella pianura friulana, riconducibile prevalentemente alla Cicoria bionda o al Grumolo biondo. Il prodotto pronto alla vendita presenta un abbozzo di cespo composto da 5-10 foglie verde chiaro con base biancastra, a volte mescolato a tipi a fogliame rosso, e viene venduto con parte del fittone (*Poc*) sbucciato.
La pianta d'origine, seminata in luglio, subisce entro settembre uno o più tagli della chioma. Le raccolte delle ricrescite avvengono dopo che consistenti abbassamenti di temperatura contribuiscono a far diminuire drasticamente il gusto amaro del fogliame.

A questi prodotti si possono aggiungere il *Ràti* (Ramolaccio nero) e il *Lidrìc cul poc* (Radicchio di campo).
Con il nome di *Ràti* si intende la radice grossa e tonda di *Raphanus sativus niger* che si mangia, grattugiata e condita in insalata, assieme all'aringa nel tradizionale piatto delle Ceneri "renghe e rati".

Invece, il *Lidrìc cul poc* è il radicchio di campo della pianura friulana composto da 5-10 foglie di colore verde chiaro o con base biancastra; sono noti i tipi Cicoria Bionda di Trieste e Grumolo biondo.

Un prodotto tipico della Carnia è la *Rapa di Verzegnis*, l'origine della cui coltivazione si perde nella notte dei tempi. A testimonianza della sua importanza per il luogo di produzione, il soprannome degli abitanti di Verzegnis è appunto gnaus, rape.
La radice, che si sviluppa per la maggior parte fuori dal terreno, si presenta leggermente schiacciata e di un colore rosso violaceo, bianca solo nel quarto inferiore. La radice si consuma in vari modi a partire da fine agosto - inizio settembre, in minestre, in padella o nella preparazione della brovada. In quest'ultimo caso la vinaccia è spesso sostituita da mele o pere macerate, più facilmente reperibili in loco; ne risulta un prodotto con note aromatiche tipiche e particolarmente gradevoli che si possono gustare localmente tra ottobre e aprile. Le foglie più tenere si possono consumare cotte in padella.

Rapa di Verzegnis
Gnau, Raf
Un prodotto tipico della Carnia è la Rapa di Verzegnis, l'origine della cui coltivazione si perde nella notte dei tempi.
A testimonianza della sua importanza per il luogo di produzione, il soprannome degli abitanti di Verzegnis è appunto gnaus, rape.

Il Brovadìn

In Carnia, dove mancano le vinacce, sempre con le rape, si prepara in modo differente, il cosiddetto brovadìn.
In ottobre, si prendono delle rape piuttosto piccole, cui si lasciano attaccate le foglie radicali (viscje), si puliscono e si gettano per un momento in acqua bollente (sbrovada);
appena raffreddate si mettono a strati nel brovadâr, e compresse con tavole caricate di pesi. (Il brovadâr è costituito da un cassone di tavole non a tenuta d'acqua, posto all'aperto e riparato da un piccolo tetto di legno). Al principio della primavera le rape vengono tolte dal brovadâr e poste ad asciugare sul granaio.

(da "Mangiare e bere friulano" di Perusini Antonini G., Franco Angeli Editore, Milano 1988)

Cavolo broccolo
Produzione: province di Pordenone e Udine, specialmente a Castelnovo del Friuli e comuni limitrofi della Val Cosa (Pn), Remanzacco e Reana del Rojale (Ud). La parte edule è costituita dalle foglie più giovani e dal germoglio apicale che vengono consumati dopo lessatura. La raccolta inizia generalmente a fine novembre – inizio dicembre, dopo i primi geli, e può protrarsi fino all’anno successivo, prima che si differenzi l’infiorescenza.

Il *Cavolo broccolo* friulano è un prodotto invernale e se ne consiglia l'utilizzo a partire dal tardo autunno, dopo che le prime gelate hanno contribuito a rendere più teneri i tessuti. La raccolta è effettuata manualmente, con l'ausilio di semplici utensili, prelevando dalla pianta le foglie più tenere e il germoglio apicale. Dotato di marcate proprietà medicamentose e rinfrescanti per l'apparato digerente, è coltivato sin dall'Ottocento.

La verza alta

Una varietà di verze ora sparita è ricordata dallo Zanon: "A Fanna si coltivano da tempo immemorabile le verze alte. La maggiore altezza e grossezza delle medesime, rimarcai, s'alzano da terra a piedi quattro e once una e mezza, vale a dire palmi otto once una e mezza e, misurata la maggior circonferenza del tronco, la rilevai verso terra di once tre e mezza, ad un quarto della sua sommità come i tronchi tutti si ravvisano più grossi alla sommità che verso terra…L'abbondanza delle cimole (sono queste piccole, tenere gentili che pullulano sul lungo fusto…) riescono del gusto delli sturioni e porcellette, alli civili e colti, del gusto delli cievoli e delle anguille, sardelle, sardelloni alli poveri rozzi gabani.
Onde in sì prezioso vegetabile, e la minestra nelle verze, ed il pesce nelle cimole ci viene provvidamente somministrato. Godute le verze, raccolte le cimole, troncato il fusto nella sua metà, al primo spuntar della primavera, eccovi riprodotta una gioconda primizia… e copiose producono e più fresche delle prime, verze novelle, e tali fusti vecchi, usata diligenza, si mantengono riproducendo fino agli anni tre".

(da "Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili" di Antonio Zanon, Venezia, 1767)

Il *Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri*, localmente denominato *Cjapûts o Chiaput*, il cui seme, tramandato da generazioni, è ancora quello originale, viene tuttora coltivato in questa ridente zona alpina. L'ortaggio, dal sapore leggermente piccante con consistenza croccante, viene commercializzato fra ottobre e aprile e si consuma prevalentemente fresco in insalata, ma viene anche impiegato nella preparazione dei "Crauti".

Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
Cjapûts, Chiaput
Produzione: Forni Avoltri.
Deriva il nome da Collina, frazione di Forni Avoltri. Pianta di altezza media caratterizzata da foglie sottili, con evidenti venature rossastre, di colore prevalentemente bianco all'interno e verde chiaro all'esterno, ben compatte alla raccolta. In autunno le foglie esterne tendono a seccarsi, lasciando il cavolo ben pulito. Le dimensioni della testa si aggirano tra i 20 e i 30 centimetri di diametro e la caratteristica principale che la differenzia dalle altre specie è la forma appiattita, mentre il peso si aggira sui 1,5 – 2 chilogrammi. I semi sono sferici e di colorazione bruna, del diametro di 1,5 – 2 mm e il ciclo produttivo, fra trapianto e raccolta, necessita da 100 a 120 giorni. Il gusto al palato è leggermente piccante con consistenza croccante. L'ortaggio si consuma prevalentemente fresco in insalata o viene impiegato nella preparazione dei "Crauti".

Lo *Zucchino giallo di Sacile*, tipico di questa località, ha avuto origine da una selezione americana, denominata “Golden Kennedy” in onore allo storico Presidente statunitense. Alla fine degli anni ’60 del secolo scorso la varietà è stata poi ulteriormente selezionata in loco dagli agricoltori della zona per uso familiare, ma anche per il commercio. La selezione ottenuta negli anni dagli agricoltori locali si differenzia dal frutto originale per un lungo collo e per un piccolo rigonfiamento ovale alla fine del frutto. Il frutto, che si consuma immaturo ad una lunghezza massima di 20 cm, presenta caratteristiche uniche: dolcissimo, digeribile e diuretico, antinfiammatorio, ricco di potassio, fosforo e vitamine A e C. L’autoriproduzione annuale delle sementi avviene nella zona di coltivazione da più di 25 anni.

Zucchino giallo di Sacile
Suchet Zal
Produzione: Comune di Sacile.
Frutto di una selezione americana, denominata “Golden Kennedy” in onore allo storico Presidente statunitense, alla fine degli anni ’60 del secolo scorso lo Zucchino giallo di Sacile è stato selezionato dagli agricoltori di questo Comune per uso familiare e per il commercio. Il prodotto si semina prima in semenzaio (serra) a fine marzo. Il terreno viene prima lavorato e arricchito solo con concimi organici di origine biologica. A fine aprile le piantine vengono messe a dimora in pieno campo. Il controllo delle malerbe viene fatto con una pacciamatura di paglia e non vengono effettuati trattamenti chimici. Il prodotto, una volta raccolto, viene lavato, messo in cassettine e conservato ad una temperatura di 4 °C, prima di venire commercializzato.

Cipolla rosa della Val Cosa
Cipolla rosa di Castelnuovo del Friuli e Cavasso Nuovo
Cipolla dalla caratteristica colorazione che va dal rosso dorato al rosa acceso, in base alla zona di coltivazione. È particolarmente apprezzata per il sapore dolce e la scarsa piccantezza. La produzione interessa i comuni di Cavasso Nuovo e della Val Cosa in provincia di Pordenone. Si semina, o più frequentemente si trapianta, a partire dai primi giorni di marzo e si raccoglie in tarda estate; dopo averla fatta riposare ed asciugare, viene confezionata in tipiche trecce da appendere in locali asciutti ed aerati.

Nella zona del pordenonese, in particolare nei comuni della Val Cosa e di Cavasso Nuovo, si coltiva la Cipolla rosa della Val Cosa dalla caratteristica colorazione e dal sapore gradevolmente dolce. Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso era consuetudine che fossero le donne a vendere le sementi, motivo per cui erano note come rivendicules des semences, dalla cui vendita ricavavano il guadagno per il proprio sostentamento.

Mais da polenta della Carnia
Farina di polenta,
Mais di Resia (Zitu)
Varietà locali selezionate, con granella di colore giallo-giallo rosso e giallo rosso-rosso scuro caratteristiche per equilibrato valore organolettico, contenuto proteico medio-alto, maggiore percentuale di fibra e, nella farina integrale, di lipidi.

Un discorso più ampio merita invece il *Mais da polenta* la cui scheda evidenzia alcune particolari zone di produzione caratterizzate per tradizionali regole di coltivazione, raccolta e trattamento del prodotto.
Ad esempio per il *Mais della Carnia* viene evidenziato che, dopo la raccolta, le pannocchie sono disposte in trecce e lasciate all'aperto in modo che le cariossidi, essiccate all'aria, mantengano integre le caratteristiche della granella.
A sua volta, il *Mais di Resia*, coltivato anche in piccoli appezzamenti di montagna, è oggetto di particolari accorgimenti nelle pratiche di coltivazione quali, ad esempio, la cimatura dell'infiorescenza maschile per favorire la maturazione e nell'essiccamento delle pannocchie condotto con metodologie e condizioni analoghe a quelle ricordate per il mais della Carnia.

Storie di Mais e Polente

All'origine c'è il granoturco, detto anche frumentone, granone, mais, melga, sorgoturco, meliga, che in friulano diventa blave, sarturc, sorcturc, dove "turco" sta per prodotto straniero.
Importato dall'America con il secondo viaggio di Colombo, restò a lungo relegato negli orti botanici e nei giardini dei nobili. In Italia i primi esperimenti di coltivazione risalgono al 1550 nel Polesine e nel Basso Veronese, nel 1620 era presente nei mercati di Udine. La pianta, annua, ha culmi eretti (giovanissimi, cotti in acqua salata sono gustosi), infiorescenze maschili all'apice, infiorescenze femminili laterali avvolte in grandi brattee ("pannocchie") con stimmi formanti un lungo pennacchio ("barbe"). Il frutto è la cariosside, ed in ogni "pannocchia" ce ne sono da 700 a 1000.

I chicchi, tostati, danno un infuso simile a quello del caffè, rinfrescante e lassativo.
In fitoterapia si usano le "barbe" perché diuretiche, sedative delle vie urinarie, depurative, ipotensive, antinfiammatorie e sudorifere. Il granoturco possiede vitamina PP non utilizzabile dal nostro organismo e, infatti, mangiando solo polenta si finiva con soffrire di pellagra. Però la storia della polenta non comincia con il mais.
Di polente – le latine *pultes* – ne preparavano anche i romani usando la spelta, e se erano condite venivano chiamate *pultes iulianae*, il che la dice lunga sul legame che intercorre tra questo piatto e questa terra.
Anche in Friuli, prima del mais (e in molte zone anche dopo), la polenta si faceva con la spelta (*spelte* o *pire spelte*) o altri cereali minori quali saggina (*soròs*) e grano saraceno (*sarasin*). Se è condita, è anche detta *matufi*. A seconda delle zone può variare la consistenza di questa pietanza.

Infine, dal mais proveniente da coltivazioni ubicate
nel comune di Mortegliano si ottiene,
applicando un particolare disciplinare
di produzione, la *Blave di Mortean*,
un prodotto qualitativamente pregiato.
L'importanza del mais nell'alimentazione delle
popolazioni friulane è bene evidenziato in molte fonti,
tra le quali l'importante "Inchiesta Jacini" (1882)
in cui si ricorda che "il contadino (friulano)
insacca la polenta nel suo stomaco e raramente
alterna o mescola questo cibo con altri.
Tanto ci è ormai avvezzo che,
nei primi tempi del servizio militare, benché meglio
nutrito senza paragone, patisce la fame".
Oggi, in una dieta fortunatamente più ricca,
la farina integrale di mais è utilizzata in molte
tradizionali preparazioni gastronomiche
quali buiadnik, osojaniza, sterr ecc..
Il *Buiadnik* è anche compreso nell'elenco
regionale dei prodotti tradizionali.

Blave di Mortean
Farina di mais "Blave di Mortean"
È farina da polenta ottenuta da varietà autoctone di mais coltivato, secondo un regolamento produttivo codificato, in terreni irrigui del comune di Mortegliano. A granella gialla o bianca o rossa, le pannocchie vengono raccolte intere e selezionate manualmente.

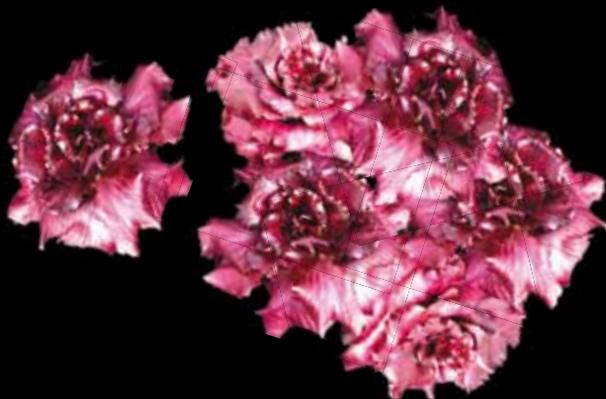
Mais Bianco Perla Friulano
Produzione: si produce, sebbene su limitate superfici, in un ampio territorio regionale, soprattutto nell'Alta e Bassa Pianura, nonché in ristrette aree collinari e di fondovalle, nelle province di Pordenone, Udine e Gorizia. E' una varietà medio - tardiva, con durata del ciclo colturale di circa 120 giorni, variabile in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche della località di coltivazione e dell'epoca di semina. La pianta raggiunge un'altezza di 2,0 – 2,4 metri in condizioni di coltivazione tradizionale, ma può superare questi valori in funzione della fertilità del suolo, della concimazione azotata e dell'eventuale irrigazione. Ciascuna pianta porta una spiga posizionata piuttosto alta e raramente si osservano due spighe complete sulla stessa pianta. La spiga ha forma pressoché cilindrica, con una lunghezza di circa 18 – 24 cm, con 12 (talora 14) ranghi di semi (cariossidi). Il seme è piuttosto grosso, di colore bianco perlaceo, brillante, a frattura semivitrea, mentre il tutolo è bianco. La varietà si adatta bene alla coltivazione con metodo biologico e le rese, decisamente più basse rispetto a quelle degli ibridi moderni, si attestano indicativamente sui 30 – 50 quintali di granella per ettaro. Come molte altre varietà tradizionali, il Mais Bianco Perla Friulano è sensibile agli attacchi della piralide e della diabrotica. La farina ottenuta da questa varietà tradizionale viene confezionata e commercializzata per lo più in sacchetti da 1 kg e più raramente viene venduta sfusa, in sacchi di tela.

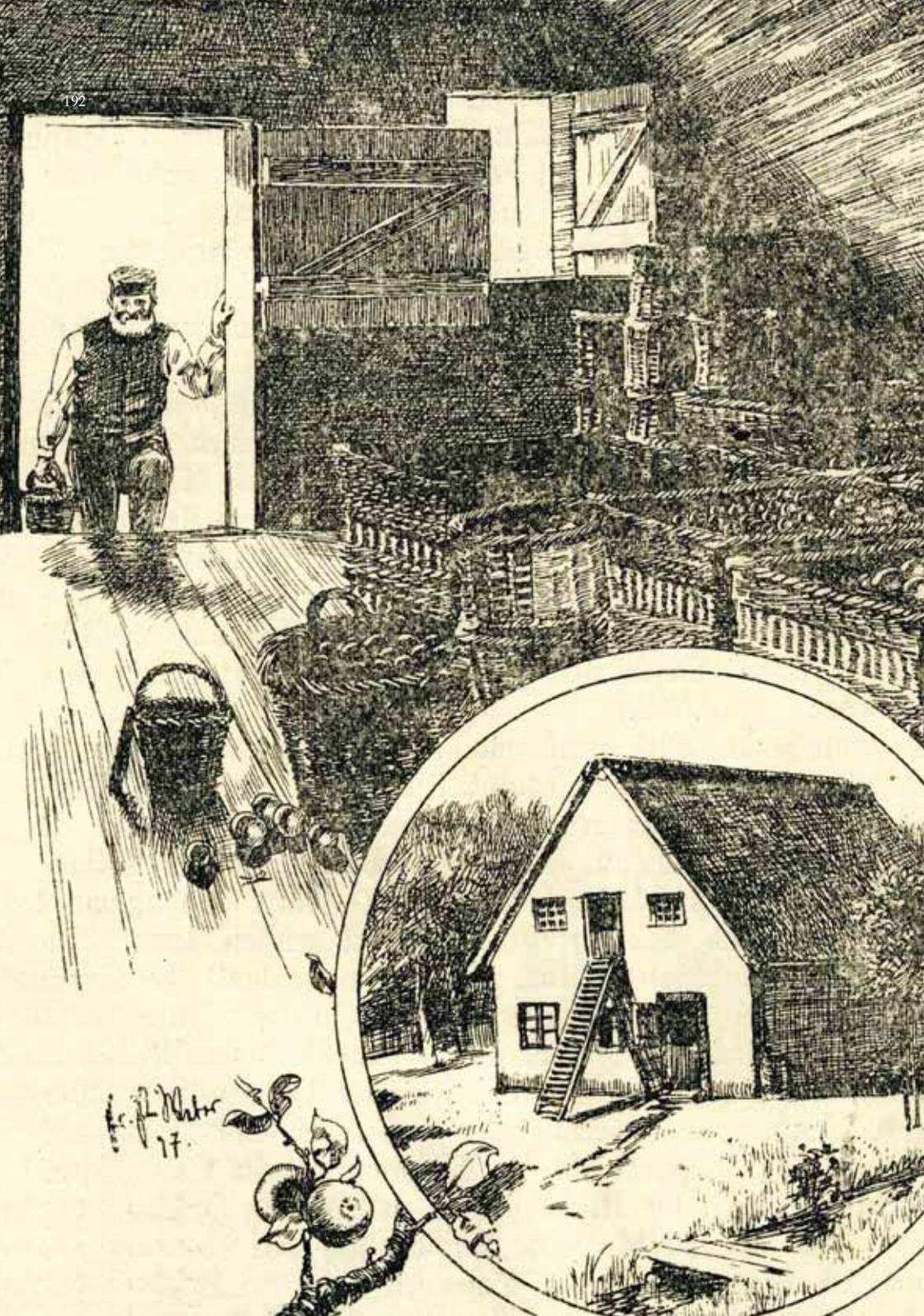
Il *Mais Bianco Perla Friulano* è un'antica varietà coltivata da diversi decenni, soprattutto nell'Italia nord-orientale, ovvero in Veneto e in Friuli che, nonostante l'avvento dei mais ibridi, più produttivi, è rimasta in coltivazione per le particolari caratteristiche della granella e per la peculiare qualità della farina. Tra la diversa documentazione storica esistente su questa varietà di mais, si richiamano gli atti del 1° Congresso Nazionale dei Mais Ibridi, tenutosi nel 1954 a Vicenza, nei qual si riporta che, nel 1950, la coltivazione del Mais Bianco Perla nel Veneto e nel Friuli Venezia Giulia era estesa su circa 58.200 ha ed era la principale varietà di mais coltivata. Attualmente la farina ottenuta da questa varietà tradizionale di mais viene per lo più utilizzata come farina da polenta, con la quale si prepara un'ottima polenta bianca che ben si accompagna a piatti di varia fattura, generalmente di pesce o carne bianca.

Infine, particolare curiosità suscitano i pregiati e rari *Radicchio canarino* e *Rosa di Gorizia*, entrambi ecotipi di *Cychorium intybus* della sottospecie sativa, selezionate nel corso degli anni (e in alcuni casi per più di un secolo) dai contadini di varie zone del Goriziano. La raccolta avviene con i primi freddi (fine ottobre-novembre).
L'aspetto della rosa, che la pianta assume al momento della raccolta, è considerato carattere ottimale per il *Radicchio canarino* e carattere tipico per la *Rosa di Gorizia*. Si tratta di prodotti reperibili prevalentemente nel mercato locale a prezzi molto elevati data la limitata produzione legata a pratiche di selezione e coltivazione trasmesse in ambito famigliare.

Radicchio canarino (sotto)
Rosa di Gorizia (a destra)
Radicchio rosso di Gorizia
Due diversi ecotipi di Cicoria inthybus della sottospecie sativa, l'uno dal colore giallo canarino con variegature e sfumature verso il rosa e il rosso, l'altro di colore rosso intenso e variegature che portano verso il rosa e rosso granato, dipendenti dalla speciale selezione applicata o dalle famiglie agricole interessate alla produzione.
Ambedue hanno forma tipica, simile a una rosa.

Radicchio Rosa di Sacile
Radicio dea stala
Produzione: Comune di Sacile. Radicchio a forma di rosa, di colore che va dal fucsia al rosso rubino. Si presenta sfuso in piccoli cespi con dimensioni che vanno dai 4 ai 7 centimetri. La sua principale caratteristica è di essere dolce al primo impatto, con retrogusto lievemente amarognolo e fragrante croccantezza. Il prodotto si semina a metà luglio a pieno campo, non subisce trattamenti chimici e durante la crescita il controllo delle malerbe avviene attraverso lavorazioni manuali. In pre-semina vengono impiegati concimi ammessi nella coltivazione biologica, prevalentemente di origine organica. Per la raccolta si aspettano i primi giorni di dicembre, dopo che il prodotto abbia subito almeno una settimana di brinate. La pianta viene quindi tolta dal terreno, pulita e raccolta in mazzi che poi vengono riposti a dimora in un letto caldo, per un periodo di 15 giorni al buio. Una volta che il radicchio ha subito l'imbiancatura, esso è pronto per il consumo: viene pulito a mano, lavato, sistemato in cassettine e commercializzato.

Anche il *Radicchio Rosa di Sacile* è una varietà di radicchio a forma di rosa, di colore che va dal fucsia al rosso rubino, che si presenta sfuso in piccoli cespi delle dimensioni che vanno dai 4 ai 7 centimetri. La sua caratteristica peculiare è di essere dolce al primo impatto, con retrogusto lievemente amarognolo e fragrante croccantezza. Possiede elevate proprietà nutrizionali, diuretiche e digestive e contiene un'elevata percentuale di magnesio, potassio, calcio, fosforo e vitamine. L'autoriproduzione annuale delle sementi di questa squisita varietà di radicchio avviene da più di 25 anni.

Sclopit l'Erba di Sileno

È la *Silene vulgaris Garcke*
(silene rigonfia), una Caryophyllacea
i cui nomi italiani sono anche
bubbolini, *strigoli*, *verzini*,
mentre in friulano è pure detta
grisulò o *sgrisulò* e i suoi germogli,
apprezzati in cucina,
sono chiamati *jerbucis*.
Pianta erbacea perenne
che predilige luoghi incolti,
ha foglie ovate-lanceolate,
fiori con calice rigonfio
e reticolato e corolla a petali bianchi,
raramente rosa.
Il frutto è una capsula.
I germogli (2-3 paia di foglie sommitali)
si raccolgono prima che
la pianta fiorisca e solitamente
si consumano cotti.
Ne risultano gustose frittate,
delicati risotti o gnocchetti,
ottime minestre.
Le è stato attribuito il nome
di Silene per il suo calice
gonfio come il ventre del dio
greco Sileno, compagno di Bacco.

CONSERVE
E PREPARAZIONI VEGETALI

Da quando la Brovada, prodotto a base di rape fermentate, ha ottenuto nel 2011 il riconoscimento DOP, tra le preparazioni vegetali della tradizione che vengono sottoposte a un'analoga fermentazione lattica troviamo i *Craut garp* (*Crauti, Crauti di Carnia*). Si ottengono ponendo in tini di legno le foglie dei cavoli cappucci a strati alterni con sale così che, estraendo per osmosi assieme all'acqua delle foglie i nutrienti dei batteri ivi ospitati, si creano le condizioni affinché si attivi il processo fermentativo responsabile del particolare gusto ed aroma di questo prodotto.

Craut garp è una preparazione alimentare tipica dell'autoconsumo invernale delle famiglie di montagna e, ancor oggi, almeno quelle più tradizionali, non vanno oltre alla produzione artigianale.

Brovada

Quando i Batteri fanno Bene

Non esiste nulla di più tradizionale d'un prodotto "fermentato", cioè un alimento "elaborato" per una trasformazione naturale che l'uomo ha imparato a guidare in modo sempre più corretto, fino a riuscire a provocarla a suo piacimento.

In questa categoria rientra a pieno titolo la *Brovada*. Il processo di inacidimento delle rape è dovuto a batteri lattici in grado di produrre, appunto, acido lattico dallo zucchero ed è del tutto simile a quello attraverso cui, fin dalla più remota antichità, si sono ricavati o conservati diversi alimenti di origine vegetale (crauti, cetrioli, olive) sempre senza conoscere - e questo almeno fino alla seconda metà del XIX secolo - i microbi responsabili dell'acidificazione e della formazione dei componenti il gusto caratteristico.

Guidare una corretta fermentazione solo sulle basi dell'osservazione e dell'esperienza è certamente un fatto di cultura e che di cultura si tratti è confermato nel caso della brovada dalla combinazione di due processi di inacidimento: delle vinacce ad opera dei batteri acetici e delle rape ad opera di batteri lattici, in grado di moltiplicarsi bene in ambiente acido anche con un certo tenore salino e povero di aria, utilizzando lo zucchero degli stessi vegetali. La *Brovada* friulana si discosta quindi dai prodotti frutto della sola fermentazione lattica (comprese le rape inacidite di cui parla Apicio nel "De re coquinaria") proprio per l'apporto organolettico della vinaccia inacidita alle peculiari caratteristiche sensoriali delle rape per le quali la *Brovada*, cruda o dopo cottura, si accompagna bene alle carni di maiale ed è originale ingrediente di minestre.

Craut garp
Crauti, Crauti di Carnia
Produzione: Carnia.
Si ottengono mettendo in concia sotto sale o nell'aceto le foglie dei cavoli cappucci di varietà da seme locale (cavoli cappucci di Collina di Forni Avoltri - Udine) o da seme di tipo commerciale, lasciandoli a fermentazione lattica naturale per 40-45 giorni.

Questa origine famigliare la troviamo anche nella preparazione dei *Savors*, miscela di ortaggi freschi triturati, con aggiunta di sale; questo prodotto ha rappresentato e rappresenta un modo genuino e particolare per insaporire molte pietanze della povera, ma ricca di aromi, cucina carnica. Un'altra tipologia di prodotti riguarda gli asparagi che crescevano spontaneamente nei greti dei torrenti quali il Cesia, il Cellina ed il Meduna e che, successivamente, sono stati coltivati negli orti domestici. Gli asparagi, nel tempo, sono diventati un prodotto interessante per l'agricoltura regionale. Lo sviluppo della coltivazione ha sollecitato la messa a punto di metodi e sistemi di conservazione per prolungarne l'utilizzazione nel tempo, data la stagionalità dell'alimento.

Savors
Produzione: Carnia.
Miscela di ortaggi freschi triturati, mescolati con sale e confezionati in vasetti di vetro e utilizzati come condimento per molte pietanze.

Esempi interessanti di prodotti a base di asparago verde sono l'*Asparago verde in agrodolce* e la *Vellutata di asparago verde*, la cui preparazione, affinata nel tempo, avviene da un periodo sufficientemente lungo, superiore ai 25 anni, tale da consentirne l'inserimento nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

L'*Asparago verde in agrodolce* (*Sparc sot asêt*) può essere usato come ottimo contorno di molte portate oltre che costituire un antipasto o uno stuzzichino da abbinare ad un aperitivo.

Asparago verde in agrodolce
Sparc sot asêt
Produzione: Pedemontana pordenonese tra Val Cosa e Valcellina.
Asparagi verdi interi, lunghi circa 16 cm, conservati in vaso di vetro in una soluzione a base di acqua, aceto di vino, zucchero, sale e spezie, usati come antipasto o contorno di bolliti e di affettati.

Si prepara ponendo in vasi di vetro le punte di asparago pulite e lavate che vengono coperte con una soluzione a base di acqua, aceto di vino, zucchero e sale. L'igienicità del prodotto è garantita da un trattamento termico cui sono sottoposte le confezioni sigillate, ma che è contenuto in limiti tali da non alterare la tipica fragranza dell'asparago.

La *Vellutata di asparago verde* (*Creme di sparcs*) è una crema ottenuta passando per le maglie di un setaccio gli asparagi cotti, addizionati di spezie e di erbe aromatiche. La purea viene conservata sotto un sottile strato di olio in vasetti di vetro che, appena confezionati, vengono sottoposti a trattamento di sterilizzazione.

Vellutata di asparago verde
Crema ottenuta dalla cottura di asparago con erbe aromatiche e spezie, il tutto passato e usato come base per farciture e condimenti, arricchito con panna, latte o brodo, formaggio molle o ricotta.

Radìc di mont
Radric di mont,
Lidrìc di mont
Produzione: Carnia.
Pianta di colore verde-bruno, di alta montagna, con germogli filiformi di gusto leggermente amarognolo che vengono raccolti, lavati, scottati in olio, aceto, vino bianco, aromi, sale e zucchero e invasettati con il liquido di cottura.

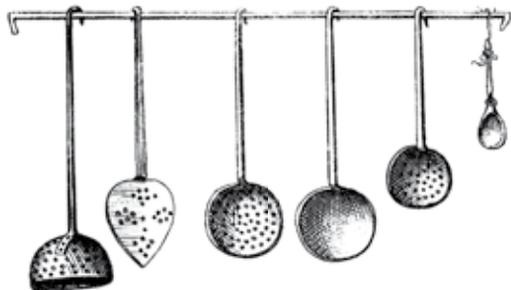
Ultimo esempio di conserva vegetale, tipica della Carnia, è il rarissimo *Radìc di mont* (*Lidrìc di mont*). Si tratta di una pianta di colore verde bruno (*Cicerbita alpina*), che vive in alta montagna e della quale si utilizzano i germogli, dal gusto leggermente amarognolo, cotti e invasati a caldo. La *Cicerbita alpina* è una pianta "protetta" la cui raccolta è permessa solo per quantità limitate; per questo il prodotto è molto raro e viene riservato, dalle popolazioni locali, come prelibatezza da consumarsi con gli "amici".

Radic di Mont

Tesoro del Bosco

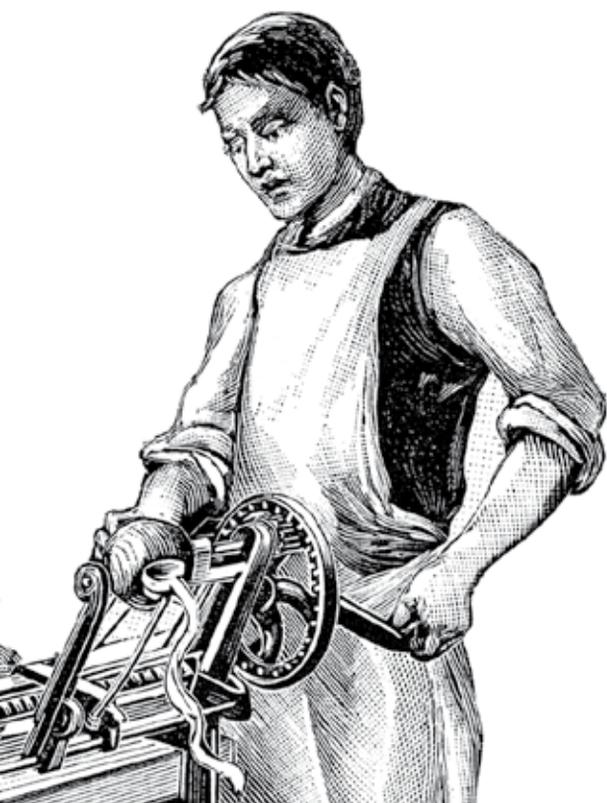
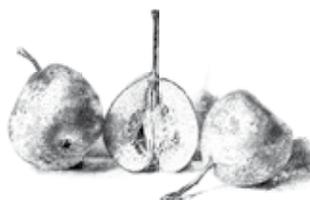
Un tempo il suo nome scientifico era *Mulgedium alpinum*, ora i botanici preferiscono chiamarlo *Cicerbita alpina* ed è pianta che predilige i boschi, anziché i prati, crescendo su terreni acidificati, fra abeti e ontani, nelle vallicole e lungo i rivi a un'altitudine che varia dai 1000 ai 1800 metri.
I turioni, oltre che in salamoia, sono utilizzati nelle frittate.

Stak
Produzione: Lusevera.
Piatto unico da gustare caldo o tiepido, ha come ingredienti patate, fagioli, lardo stagionato, sale. Si prepara facendo cuocere insieme patate e fagioli, che una volta scolati vengono schiacciati con il conk, un tradizionale pestello di legno e, infine, uniti a un soffritto di lardo tagliato a dadini. A piacere, si può servire con o senza latticello.
Lo Stak po zavasrško, è una variante in cui si usano fagiolini al posto dei fagioli.

Lo *Stak* è una purea di patate e fagioli di colore marrone chiaro con spiccato aroma di lardo rosolato, sapore morbido con punte di sapidità. La consistenza è omogenea e cremosa, adatta a tutti i palati. Lo Stak po zavasrško, di colore verde chiaro, è una variante di purea di patate con fagiolini, lardo, burro fresco e aglio.

La *Jota* è una minestra di fagioli, crauti e patate di prevalente utilizzo invernale, al giorno d'oggi tipica soprattutto della cucina triestina, della quale costituisce un vero e proprio emblema, ma presente anche nella tradizione culinaria carsolina, goriziana e giuliana in generale, talora con delle varianti locali. Pure nella cucina friulana e carnica in particolare esistono delle varietà di minestra invernale a base di fagioli, patate e prodotti vegetali acidificati storicamente denominate Jota, ma sono preparazioni alquanto diverse, nelle quali i crauti sono spesso sostituiti dalle rape acide.

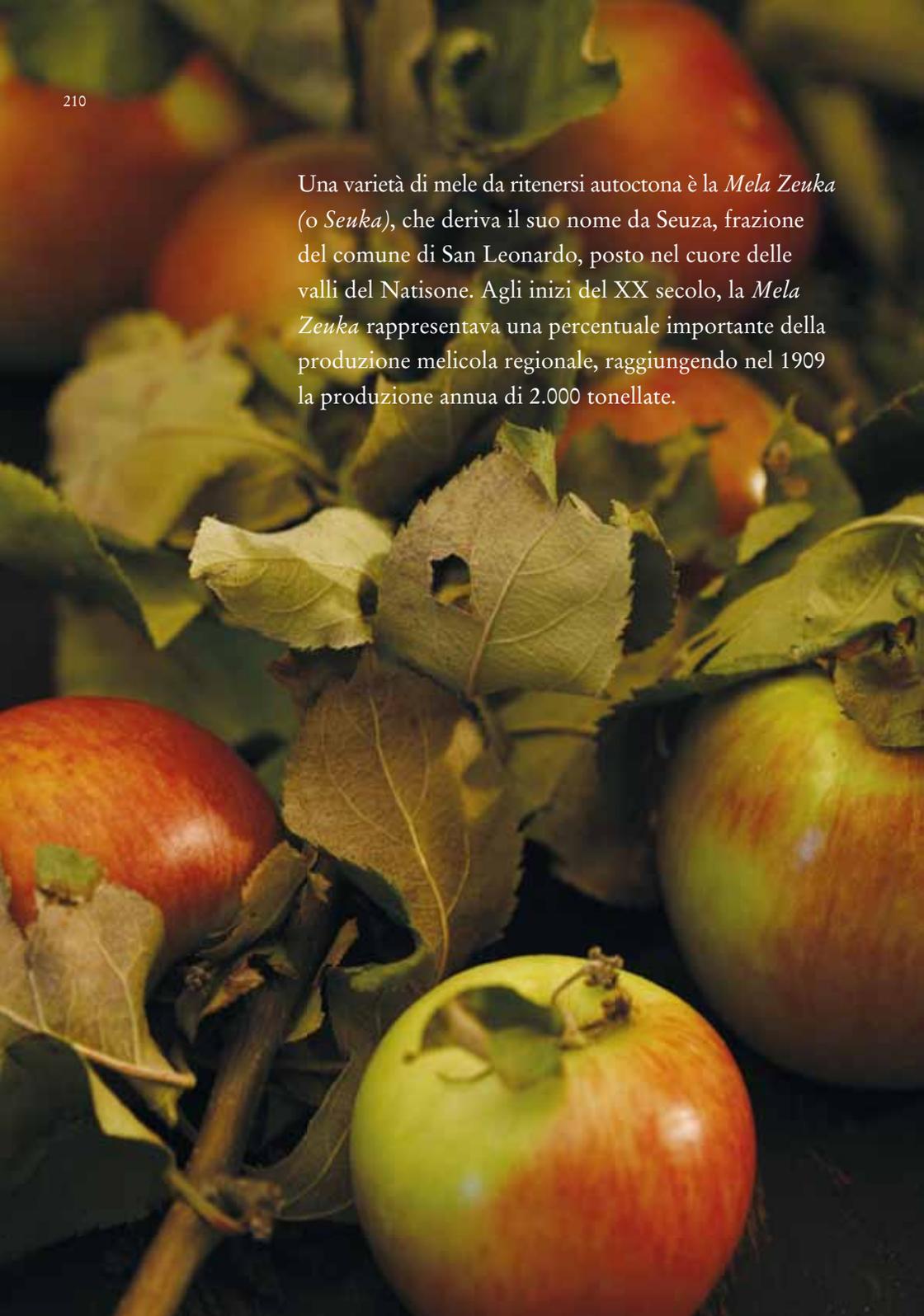
Jota

Produzione: Trieste, Gorizia, Carso, Isontino.
La Jota è una minestra a base di fagioli, crauti e patate, aromatizzata con aglio, cumino, alloro e preparata secondo metodologie tradizionali.
Ingredienti (dosi per 4 persone): 500 g di crauti (foglie di cavolo cappuccio sottoposte a fermentazione lattica naturale, secondo consolidate metodologie tradizionali), 200 g di fagioli borlotti, 4 patate, 2 foglie di alloro, cumino, 4 spicchi di aglio, sale, pepe, olio, farina.
La sera prima o comunque con molte ore di anticipo rispetto al momento della preparazione si mettono i fagioli a bagno in acqua fredda. In una pentola si scalda l'olio e si fanno rosolare 2 spicchi d'aglio schiacciati, fino a portarli a doratura. Si elimina quindi l'aglio e si aggiungono i crauti, coprendoli a raso con acqua e aggiungendovi un pizzico di cumino, sale e pepe. In un'altra pentola si cucinano i fagioli, lavati e scolati, con brodo vegetale e 2 foglie di alloro, facendo consumare l'acqua a fuoco lento per circa 1 ora e 15 minuti.
Dopo averle tagliate a pezzetti, si aggiungono le patate al brodo e ai fagioli e si prosegue la cottura per ulteriori 15 minuti. Si tolgono dal fuoco i fagioli e le patate che vengono quindi passati fino ad ottenere una purea omogenea (in alcune varianti parte dei fagioli e delle patate non viene passata). Si aggiunge la purea così ottenuta (o la purea e i rimanenti fagioli e patate non passati) ai crauti preparati in precedenza secondo le modalità sopra descritte. A parte, in un piccolo pentolino, si soffriggono con 1 – 2 cucchiai olio i restanti due spicchi d'aglio schiacciati, i quali vengono poi eliminati una volta dorati. Quindi si stempera nell'olio la farina, stando attenti che non si formino grumi. A tostatura avvenuta si aggiunge la farina alla minestra che, dopo l'aggiunta di sale e pepe, viene servita calda, eventualmente accompagnata da crostini di pane.

IL FRUTTETO REGIONALE E I SUOI PRODOTTI

Negli "Spunti storici sulla frutticoltura in Carnia", a proposito delle origini della pericoltura e della melicoltura in questa zona, Muner (1971) afferma che "*in Carnia la frutticoltura è praticata da tempo immemorabile come confermato dal fatto che già in epoca romana piante da frutto erano diffuse nelle zone montane e collinari*", ricordando poi che nel 1592 Francesco Janis, ambasciatore della Serenissima Repubblica di Venezia, aveva importato in Carnia una pregiata varietà di pere.

In quell'epoca, le produzioni frutticole, comunque, non erano circoscritte alla Carnia, ma interessavano già anche il Canal del Ferro e la Val Canale, il Goriziano, le valli del Torre e del Natisone, nonché la zona montana e collinare in destra Tagliamento.
Di conseguenza, alcune cultivar di piante da frutto, ancora oggi significative nell'agricoltura regionale, non potevano mancare nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, come pure alcune preparazioni di tradizione famigliare, ottenute dalla frutta coltivata e da quella spontanea della regione.

Una varietà di pero tradizionalmente presente in Carnia, ma che si ritrova anche, spesso con altre denominazioni locali, nel Canale del Ferro, in Val Resia, Val Raccolana, Valcanale e, in modo più sporadico, nelle zone montane dell'Alto Pordenonese, è sicuramente la varietà *Pêr Martin*, documentata in forma scritta fin dall' '800, ma sicuramente presente da tempi molto più antichi. Nelle diverse aree della Carnia, i frutti di *Pêr Martin* sono ancora ben conosciuti, legati soprattutto alla produzione di sidro e di distillati, assieme ai frutti di altre varietà di pere tradizionalmente usate per questo scopo. Nel Canal del ferro la varietà è nota come *Pêr/Peruç di San Michêl e Clôce*, mentre in Valcanale viene chiamata con il termine "tedesco" Loze o Lotze.

Pera Pêr Martìn
Peruç di San Michel, Pera Clôce, Pera Kloze, Pera Klotze
Gli alberi di *Pêr Martìn* sono presenti, di norma come piante singole o in filare, in un ampio territorio regionale, soprattutto in Carnia, ma anche nel Canale del Ferro, in Val Resia e Val Raccolana, in Val Canale e, in modo più sporadico, sulla montagna dell'Alto Pordenonese. Pianta di elevata vigoria con portamento semi-assurgente nella fase giovanile. La chioma, però, diventa di tipo globoso con rami procombenti nella fase adulta e di senescenza. Varietà molto lenta a entrare in produzione, ma molto longeva. Le piante mature raggiungono altezze elevate e diametri del tronco notevoli (fino a 60 cm). La pagina inferiore delle foglie e gli assi dei germogli presentano al germogliamento una tomentosità bianca molto evidente, indicando che questa varietà potrebbe appartenere alla specie *Pyrus nivalis*. I fiori sono riuniti in corimbi, con numerosi stami dotati di grosse antere di colore rosso vivo. Il frutto, di piccola pezzatura (ca. 80 g), presenta forma sferoidale, appiattita verso il calice, peduncolo lungo, dritto o leggermente ricurvo, inserito sul frutto verticalmente o leggermente obliquo. La buccia è prima verdastra e poi, dopo l'ammezzimento (processo di maturazione della frutta che provoca l'imbrunimento della polpa), di colore marron cuoio. La polpa, prima biancastra, di elevata consistenza e sapore tannico/astringente, diviene di colore marrone, morbida e dolce dopo l'ammezzimento. L'epoca di raccolta va da fine ottobre a inizio novembre, a seconda dell'altitudine. Varietà assai rustica che vegeta anche in vallate particolarmente fredde, interessante per i diversi usi tradizionali, tuttora in atto.

Una varietà di mele da ritenersi autoctona è la *Mela Zeuka (o Seuka)*, che deriva il suo nome da Seuza, frazione del comune di San Leonardo, posto nel cuore delle valli del Natisone. Agli inizi del XX secolo, la *Mela Zeuka* rappresentava una percentuale importante della produzione melicola regionale, raggiungendo nel 1909 la produzione annua di 2.000 tonellate.

Pur essendo ancora oggi la più diffusa varietà autoctona, la sua produzione complessiva è molto diminuita, in parte a causa della diffusione di cultivar più produttive e, in parte, per la stessa tecnica colturale di questa varietà di mele rimasta immutata nel tempo: piante sparse, allevate in forme libere e senza ricorso ad antiparassitari. Una delle caratteristiche della *Mela Zeuka* sono le apprezzabili peculiarità gustative dei frutti che si prestano alla cottura per interessanti impieghi gastronomici, come l'accompagnamento delle carni arrostite.

Mela Zeuka
Seuka
La produzione della mela Zeuka avviene soprattutto nelle Valli del Natisone (UD) e nel comprensorio di Castelnuovo del Friuli (PN), utilizzando una tecnica colturale tradizionale. Ancora oggi è la varietà locale di mela più diffusa in Friuli, sia per una apprezzabile produttività, che per le caratteristiche pomologiche e organolettiche dei frutti.

Mela Zeuka
e altri prodotti in un menù del 2001

La cultura gastronomica distillata dalle "Cucine della memoria" ci permette di realizzare portate e combinazioni culinarie che valorizzino le qualità sensoriali dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui è ricco il nostro paese…….

MENU	VINI
Toc in braide (polentina tradizionale)	*Malvasia istriana* "DOC" Carso 2000
Passato dello chef (borlotti carnici, basilico, piovretta)	*Pinot bianco* "DOC" Colli Orientali del Friuli 2000
Orzotto verde con formaggio Asino	*Sauvignon* "DOC" Colli Orientali del Friuli 2000
Purcit in trionfo (maialino con mele zeuke e rape)	*Pignolo* "DOC" Colli Orientali del Friuli 1997
Ventaglio di pera su aromi di amarena	
Plume di soreli	*Ramandolo* "DOC" Colli Orientali del Friuli 1999

(Convegno "La cultura gastronomica". Udine, 4 ottobre 2001)

Ciliegia duracina di Tarcento
Duracina di Tarcento, Tarcentina, Tarcˇinka, Tarcˇentka, Tarcentuka
La produzione, concentrata nel comprensorio di Tarcento e nelle Valli del Natisone, si basa esclusivamente sulla coltivazione di piante sparse, allevate in forme libere o a vaso, senza, o quasi, trattamenti antiparassitari. È un prodotto interessante per la costante ed elevata produttività e le ottime caratteristiche qualitative dei frutti.

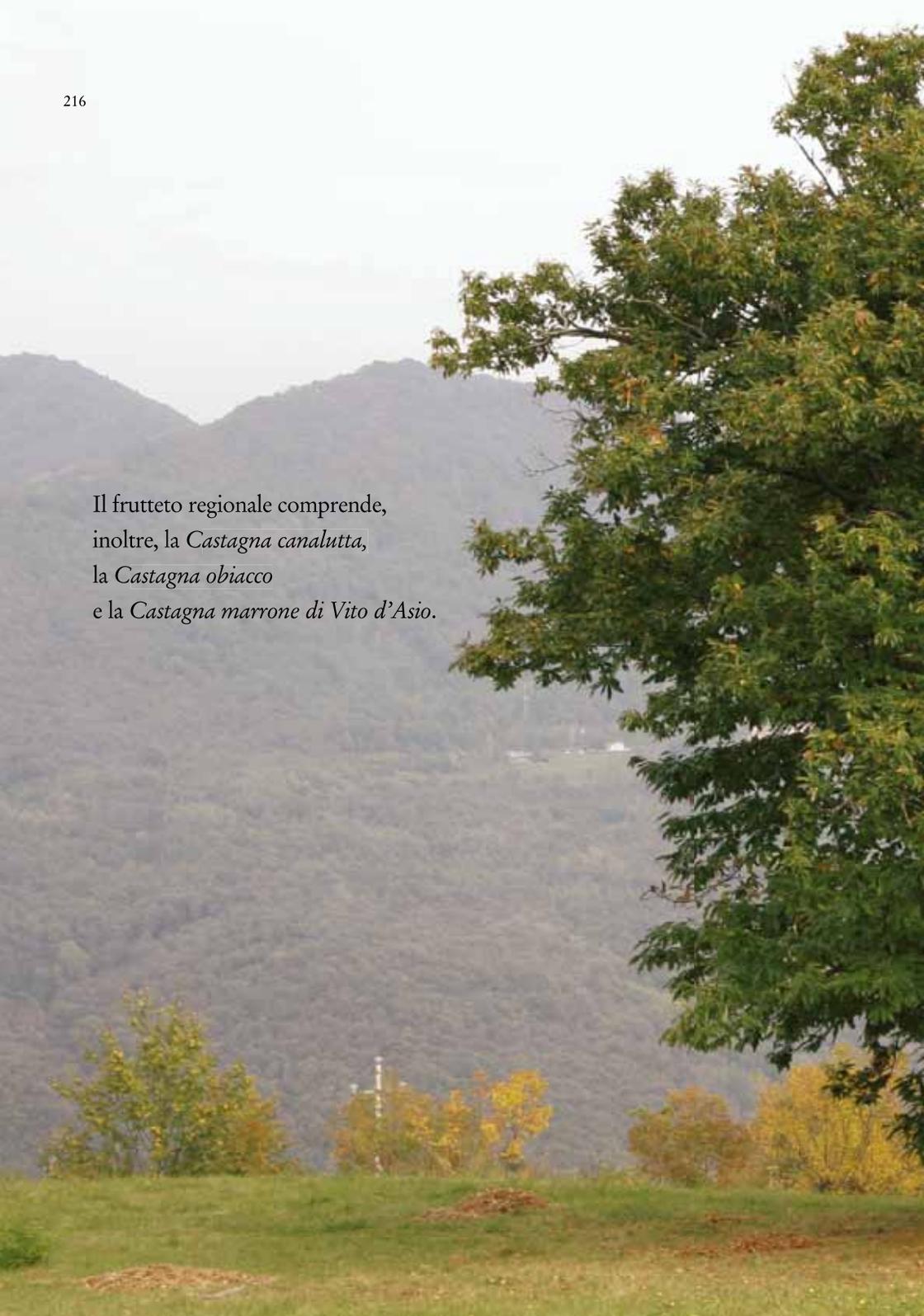
Altro frutto che, da tempo, gode di vasta e riconosciuta fama è la *Ciliegia duracina di Tarcento* (*Duracina di Tarcento, Tarcentina, Tarčinka, Tarčentka, Tarcentuka*) di cui, già nel 1886, De Polo A., incaricato dei servizi dei mercati, ne testimonia la sufficiente produzione per l'esportazione in Austria, Russia, Baviera e Sassonia.

Da allora la tecnica colturale è immutata e si basa su piante sparse, alle volte in forme libere o a vaso, con scarso ricorso agli antiparassitari. La quantità prodotta attualmente è in diminuzione a causa del declino di cui ha sofferto in genere la coltivazione del ciliegio.

Invece, di particolare interesse tra la frutta tradizionale è il fico *Figo moro* (*Fico moro* o *Longhet*), la cui coltivazione è diffusa nel comune di Caneva (PN) da tempi remoti, resa possibile dal particolare microclima dell'area pedemontana, collocata a ridosso delle Prealpi e comprendente una stretta striscia della pianura friulano-veneta.
L'area del *Figo moro* è caratterizzata da terreni ricchi di sali, quali calcio, potassio e magnesio, e da declivi accentuati che favoriscono il flusso e lo scolo dell'acqua. La maturazione avviene in due momenti: per i fichi nati in giugno (fioroni) più grandi, belli da vedere ma meno saporiti, si arriva alla raccolta verso la prima metà di luglio, mentre da metà agosto a metà-fine settembre inizia la seconda raccolta, molto più abbondante, con prodotti più piccoli, più scuri di buccia e molto più gustosi.

Fico figo moro
Figo moro,
Figomoro,
Figo moro da Caneva,
Longhet
Noto anche come Figo moro o Longhet, proviene dalla zona pedemontana, dotata di un particolare microclima, ed in particolare dai comuni di Caneva (PN), ove la produzione è presente da tempo, e di Cordignano (TV). La maturazione dei frutti avviene in due momenti: in luglio si raccolgono i "fioroni", fichi più grandi e belli a vedersi ma meno saporiti; dopo la metà di agosto inizia la raccolta, molto più abbondante, di fichi più piccoli, ma di migliore qualità sensoriale.

Dati storici sul Figomoro di Caneva

Anche se le più numerose notizie sulla presenza della coltivazione del *Figo moro* nella zona di Caneva si trovano, ad iniziare dal 1400, nei primi atti notarili recuperabili negli archivi e riguardanti vendite, affittanze e doti, dalle cronache risulta che questa pianta era già coltivata alla data della nascita di detta città (1139).
Negli "Annali del Friuli", Francesco Marzano, a proposito dell'influenza esercitata su alcune produzioni dalla siccità del 1324, scrive "*il fior di fico lo si trovava mangiabile diggià ai 8 di giugno….*", che è il periodo della maturità precoce dei fioroni di questo fico.
Inoltre la sua esistenza e conoscenza, dal XIV al XIX secolo, venivano ricordate in cronache e documenti di tutto il territorio della Serenissima Repubblica Veneta, venendo il *Figo Moro* citato come "*frutta speciale che i porta da Caneva*".

Il frutteto regionale comprende,
inoltre, la *Castagna canalutta,*
la *Castagna obiacco*
e la *Castagna marrone di Vito d'Asio*.

Castagna canalutta

Castagna canalutta
La castagna canalutta prende il nome dalla località di Canalutto, sita in comune di Torreano (UD), ove le castagne costituivano un importante apporto amilaceo alla dieta delle popolazioni. E' una varietà adatta alle condizioni climatiche delle zone pedemontane e produce frutti che, malgrado la piccola pezzatura, possiedono pregevoli caratteristiche organolettiche.

Castagna obiacco

Castagna marrone di Vito d'Asio
Il Marrone di Vito d'Asio è diffuso nella fascia prealpina del pordenonese e prende il nome dal territorio di Vito D'Asio, ove ebbe origine. La sua coltivazione è ancora immutata rispetto al passato: piante sparse, allevate in forma libera al bordo di boschi e prati. Per le sue caratteristiche merceologiche ed organolettiche è richiesto dall'industria alimentare per produzioni di pregio.

La *Castagna canalutta* è diffusa nella fascia prealpina orientale della provincia di Udine e nelle Valli del Natisone, tra i 200 e i 700 metri sopra il livello del mare, nei comuni di: Torreano, Pulfero, Savogna, San Leonardo e San Pietro al Natisone, mentre la *Castagna obiacco*, anch'essa presente nelle Valli del Natisone, tra i 300 e i 500 metri sopra il livello del mare, è concentrata prevalentemente nei comuni di: Pulfero, Savogna, San Leonardo e San Pietro al Natisone.
La *Castagna marrone di Vito d'Asio* è diffusa nella fascia prealpina della provincia di Pordenone, tra i 300 e i 400 metri sopra il livello del mare, nei comuni di Vito d'Asio, Forgaria, Clauzzetto e Castelnuovo del Friuli.
I frutti della *Castagna canalutta*, malgrado la piccola pezzatura, possiedono pregevoli caratteristiche organolettiche e sono molto ricercati per il consumo fresco.
Per quanto concerne la *Castagna obiacco* e la *Castagna marrone di Vito d'Asio*, i frutti sono apprezzati per l'elevata pezzatura, le buone caratteristiche organolettiche che ne rendono possibile sia il consumo fresco che la trasformazione.

Castagna obiacco

Castagna marrone di Vito d'Asio

La *Castagna di Mezzomonte* prende il nome da Mezzomonte, frazione del Comune di Polcenigo abbarbicata sui primi versanti prealpini che sovrastano la fascia pedemontana Pordenonese, dove era ed è tuttora una produzione fortemente legata al territorio. Sono ancora vive nella memoria degli anziani di Mezzomonte e dintorni le persone, soprattutto donne, che fin dopo la seconda guerra mondiale scendevano al piano con le castagne e i marroni che venivano venduti o barattati con fagioli, farina di mais o di frumento. La Castagna di Mezzomonte ha frutti di pezzatura medio-grossa, di pregevoli caratteristiche organolettiche.

Castagna di Mezzomonte
Prende il nome dalla frazione Mezzomonte del Comune di Polcenigo, situata sui primi versanti prealpini del Pordenonese. Il frutto presenta una pezzatura medio-grossa e una forma tendenzialmente ellittica con apice poco appuntito e base arrotondata, con pericarpo di colore marroncino-avana, percorso da striature più scure, evidenti, ma distanziate. E' una varietà adatta alle caratteristiche climatiche della zona, caratterizzata da una buona produttività e da apprezzabili caratteristiche organolettiche.

Il *Marrone Striato del Landre* è una varietà di castagno diffusa sotto forma di popolamenti quasi puri o di singoli alberi soprattutto nel Comune di Polcenigo, in particolare nella Valle del Landre e a Mezzomonte, ma si trova anche nei comuni limitrofi di Caneva a Budoia, per lo più tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare, dove trova ottimali condizioni pedoclimatiche e presenta buone rese produttive, fornendo frutti di pezzatura medio grossa con ottime qualità organolettiche.

Marrone Striato del Landre
Prende il nome dalla Valle del Landre, sita in Comune di Polcenigo nella Pedemontana Pordenonese occidentale. Il frutto presenta una pezzatura medio grossa (peso medio 14 g - uno o due frutti per riccio), forma ellittico-rotonda con apice appuntito e base arrotondata leggermente concava. Il pericarpo è di colore marrone scuro con striature più scure, alquanti distanziate fra loro e la cicatrice ilare è di grandi dimensioni. Al pari di altre varietà coltivate nella stessa zona, trova ottimali condizioni pedoclimatiche in questa fascia prealpina, grazie all'altitudine adeguata, alla buona esposizione al sole e al terreno sub-acido, tutti fattori che permettono a questa varietà di castagno di vegetare in modo ottimale e di fornire buone produzioni, sia in termini quantitativi che qualitativi.

Il frutteto regionale è caratterizzato anche da alcune varietà di pesche coltivate nel territorio delle province di Udine e Gorizia. Si tratta della *Pesca isontina*, della *Pesca triestina* e della *Pesca iris rosso*, tutte cultivar costituite e selezionate nell'Isontino: le prime due tra la prima e la seconda guerra mondiale, la terza nel 1950. Sono tutte cultivar ora a rischio di estinzione in quanto, negli impianti intensivi, attualmente si preferiscono varietà più recenti e affermate. Comunque le tre varietà sopra ricordate sono inserite tra quelle autoctone del Friuli Venezia Giulia nel sito web del Corpo forestale dello stato, ove sono elencate le specie arboree spontanee e le cultivar di frutteti delle varie regioni italiane.

Pesca isontina

Pesca isontina
La Pesca isontina ebbe elevata diffusione proprio nell'Isontino nel periodo compreso tra le due guerre mondiali e da qui il suo nome.
Le sue caratteristiche positive sono: costanza di produzione, polpa soda, gialla e spicca; presenta buone caratteristiche estetiche ed organolettiche.

Pesca triestina
La pesca triestina, selezionata nell'Isontino nel periodo tra le due guerre mondiali, ha svolto un ruolo determinante nello sviluppo delle zone friulane vocate alla peschicoltura.
Le sue caratteristiche sono: produzione abbondante e costante; polpa bianca variegata di rosso in prossimità del nocciolo, fondente, spicca e semispicca; presenta buone caratteristiche estetiche ed organolettiche.

Pesca iris rosso
La Pesca iris rosso è stata selezionata nell'Isontino dopo la seconda guerra mondiale (negli anni 50). Le sue caratteristiche positive sono: costanza di produzione; polpa soda, bianca, semiaderente; presenta buone caratteristiche estetiche ed organolettiche.

Pierçolade
Piarsolade, Persegada
La produzione è tipica nelle aree tradizionali di coltivazione delle pesche, ovvero nella Bassa pianura friulana (zona di Fiumicello e Latisana) e nell'Isontino (Cormonese e Gradese) ma, in minor misura, interessa l'intero ambito regionale. E' un dessert a base di pesche o nettarine mature tagliate a piccoli pezzi, vino bianco o rosso, succo o fette di limone e zucchero, che dopo opportuno riposo e raffreddamento è pronto per essere gustato in bicchieri o coppe.

La coltivazione della pesca, tradizionale in aree come la Bassa pianura friulana e l'Isontino, ha portato anche a un suo impiego gastronomico quale la Pierçolade, la cui origine viene fatta risalire alla prima metà del secolo scorso, quando furono costituiti i primi pescheti specializzati; allora l'unico modo per prolungare la conservazione delle pesche mature o imperfette era tagliarle a pezzetti e mescolarle con vino, succo o fette di limone e zucchero. Oggi è un dessert che si può trovare un po' su tutto il territorio regionale, anche con varianti alla ricetta originale, quali l'aggiunta di grappa o altro liquore, oppure di chiodi di garofano.

Marmellata di olivello spinoso e mele
Crema di olivello spinoso e mele
Produzione: Carnia.
Consiste nella purea di frutta trasformata, la cui polpa cotta con aggiunta di zucchero viene invasettata e pastorizzata.
Il colore dipende dalla frutta utilizzata cotta.

L'utilizzazione dei frutti delle piante spontanee, raccolti da maggio a ottobre per ottenere prodotti idonei al consumo ed alla integrazione della dieta nei mesi invernali, ha costituito e costituisce un prezioso patrimonio di alimenti tradizionali che le popolazioni di montagna ci hanno tramandato sotto forma di bevande, sciroppi e marmellate.
Questi alimenti, ricchi di importanti principi nutrizionali, sono oggi prodotti sia in ambito famigliare che in piccole imprese e sono quindi disponibili sul mercato.
Di queste preparazioni, quelle ricavate dall'olivello spinoso (sciroppo e marmellata), tradizionali della Carnia, sono forse quelle di maggior interesse potendo venir utilizzate anche in diverse preparazioni gastronomiche. Questo vale, in particolare, per la *Marmellata (o crema) di olivello spinoso e mele*, nella cui preparazione la quantità di zucchero, da aggiungere alle bacche ed alla polpa di mele prima della cottura, viene limitata per esaltare il sapore della frutta e facilitare così l'abbinamento con le carni bollite.

Invece, lo *Sciroppo di olivello spinoso*,
che allungato con acqua
è una ottima bibita, si ottiene
utilizzando bacche ben mature
lasciate macerare per alcuni giorni.

Sciroppo di olivello spinoso
Sirop di pomulis di glerie
Produzione: Carnia.
Bevanda sciropposa, di colore giallo, con alta presenza d'acqua, derivata dalle bacche ben mature, schiacciate, macerate e strizzate.
Il succo, filtrato, viene bollito con zucchero e, una volta raffreddato, imbottigliato.

Questa stessa procedura si applica
anche nella preparazione dello
Sciroppo di piccoli frutti (*Sciroppo di lamponi, Ribes nero, Ribes rosso, Mirtilli*)
che è prodotto in tutta la fascia collinare
e montana della regione.

Olivello Spinoso ma Virtuoso

In botanica *Hippophae rhamnoides*,
in friulano *ue di cornile*, *uve di baraç*
ma anche *sbite* e *marça*.
La pianta, che cresce nei greti ciotolosi dei fiumi di montagna, sui pendii franosi e sulle dune costiere, può superare i due metri, ha fiori piccoli e verdastri che compaiono prima delle foglie e i frutti sono bacche ovoidali color arancione la cui polpa acidula è molto ricca di vitamina C, tanto che fino a qualche decina di anni fa nel greto del Tagliamento gli abitanti di Bordano e Trasaghis lo raccoglievano per venderlo alle industrie farmaceutiche che ne ricavavano questa vitamina. In piccole quantità contiene anche provitamina A e vitamine B1, B2, B6, E.
Le preparazioni ottenute con la polpa dei frutti, in particolare lo sciroppo, vengono impiegate contro malattie da raffreddamento, inappetenza, stanchezza da super lavoro e nelle convalescenze.

Sciroppo di piccoli frutti:
Lamponi,
Mirtilli,
Ribes rosso,
Ribes nero
Bevande tipiche della fascia collinare e montana della regione. Sono il risultato d'una tradizione da sempre fondata su trasformazione e conservazione di frutti e di piante spontanee colti da maggio a ottobre, per ottenere prodotti idonei all'integrazione alimentare durante l'inverno.

Sciroppo di Lamponi

Sciroppo di Mirtilli

Sciroppo di Ribes rosso

Sciroppo di Ribes nero

Variando la quantità di zucchero e le condizioni di cottura, nella stessa zona si ottengono le *Marmellate di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*.

...di lamponi ... e altro

Dal ricettario dei co. Asquini, a cui ha attinto Giuseppina Perusini per il suo libro "Mangiare e bere friulano", viene questa ricetta intitolata marmellata densa per dolci.

"Per kg. 1 di lamponi si prende kg. 1 di zucchero fino e si lascia a cuocere a fuoco lento sempre mescolando perché non formi crosta sul fondo, per una ora e mezza. Così si fa per il ribes, gli armelini (albicocche, ndr.), le pesche, le pere che prima si passano al setaccio e poi si aggiunge loro un buon bicchiere di vino bianco. Queste marmellate sono ottime per fare ripieni di paste dolci".

Marmellata di lamponi

Marmellata di: Lamponi, Fragole, Mele, Prugne, Menta e Mele, Frutti di bosco, Mirtilli
Produzione: Carnia.
Consistono nella purea di frutta trasformata, la cui polpa cotta con aggiunta di zucchero viene invasettata e pastorizzata. Il colore dipende dalla frutta utilizzata cotta.

Marmellata di fragole

Marmellata di mele

Marmellata di prugne

Marmellata di menta e mele

Marmellata di frutti di bosco

Marmellata di mirtilli

Tuttavia, tra questi prodotti ve ne sono alcuni che si distinguono per originalità e peculiari caratteristiche: si tratta degli *Sciroppi di sambuco* (*Sirop di pomulis di saût*) e *di tarassaco* (*Sirop di tale*).
Lo *Sciroppo di sambuco* si ricava dalle bacche ben mature dell'infiorescenza del sambuco ed è particolarmente indicato per combattere la sete, se diluito con acqua fresca, ed anche come rimedio per la tosse se diluito con acqua tiepida; presso alcune trattorie viene utilizzato anche nella preparazione di un gustosissimo sorbetto.

Lo *Sciroppo di tarassaco* si ottiene invece dai fiori della pianta omonima, puliti e bolliti in un primo passaggio assieme a succo di limone; si presenta con consistenza sciropposa (quasi quella del miele) di colore giallo chiaro.

Tarassaco

Dente di Leone, Pisciacane, Piscialetto, Soffione, e, **in friulano**, *Tale, Talate, Pissecjan:* **tutto per dire** *Taraxacum officinale Weber*

È una pianta erbacea alta fino a 40 cm, perenne, ha foglie basali in rosetta, lanceolate e roncinate, capolini gialli del diametro di 4 cm circa, il frutto è un achenio di pappo a becco lungo. È diffusa soprattutto in ambienti ruderali, lungo le strade, in prati concimati.

La radice, raccolta da maggio a novembre, può essere consumata cotta, ha proprietà diuretiche, depurative, coleretiche, stimolanti dell'appetito, ipocolesterolemiche. La sua azione disintossicante ha effetto benefico anche sulla pelle, rendendola fresca e luminosa. Le foglie giovani vengono mangiate in insalata (un tempo erano condite con il siero inacidito del latte e col lardo soffritto); quando non sono più tenere sono ottime lesse.

Sciroppo di sambuco
Sciroppo di fiori di sambuco, Sciroppo di bacche di sambuco, Sirop di pomulis di saût
Pagina a fianco

Sciroppo di tarassaco
Sirop di tale
Bevande tipiche, le prime della fascia collinare e montana della regione, la terza della Carnia. Sono il risultato d'una tradizione da sempre fondata su trasformazione e conservazione di frutti e di piante spontanee colti, da maggio a ottobre, per ottenere prodotti idonei all'integrazione alimentare durante l'inverno.

D’altra parte, uno dei più tipici prodotti della Carnia è il *Succo di mele*, ottenuto con un semplice procedimento che prevede la separazione del succo dal frutto per pressione; questo succo, non addizionato di zucchero, è filtrato e stabilizzato a caldo in bottiglie di vetro. A partire dalle mele e dalle pere si produce anche il *Most* (*Sidro di pere e mele*), bevanda fermentata, alternativa al vino che si è affermata, con precisi connotati di qualità, in tutte le zone montane contigue alla Carinzia ed alla Slovenia.

Succo di mela
Bevanda più o meno dolce a seconda della varietà di mele usata, ricca di profumi e di sapore intenso; la sua produzione è diffusa in tutta la Carnia, secondo tradizioni secolari.

Most
Sidro di: pere, mele
Prodotto da almeno cent'anni in tutte le zone montane utilizzando particolari ecotipi di pere Klotzen e Tebka; si produce anche di mele.

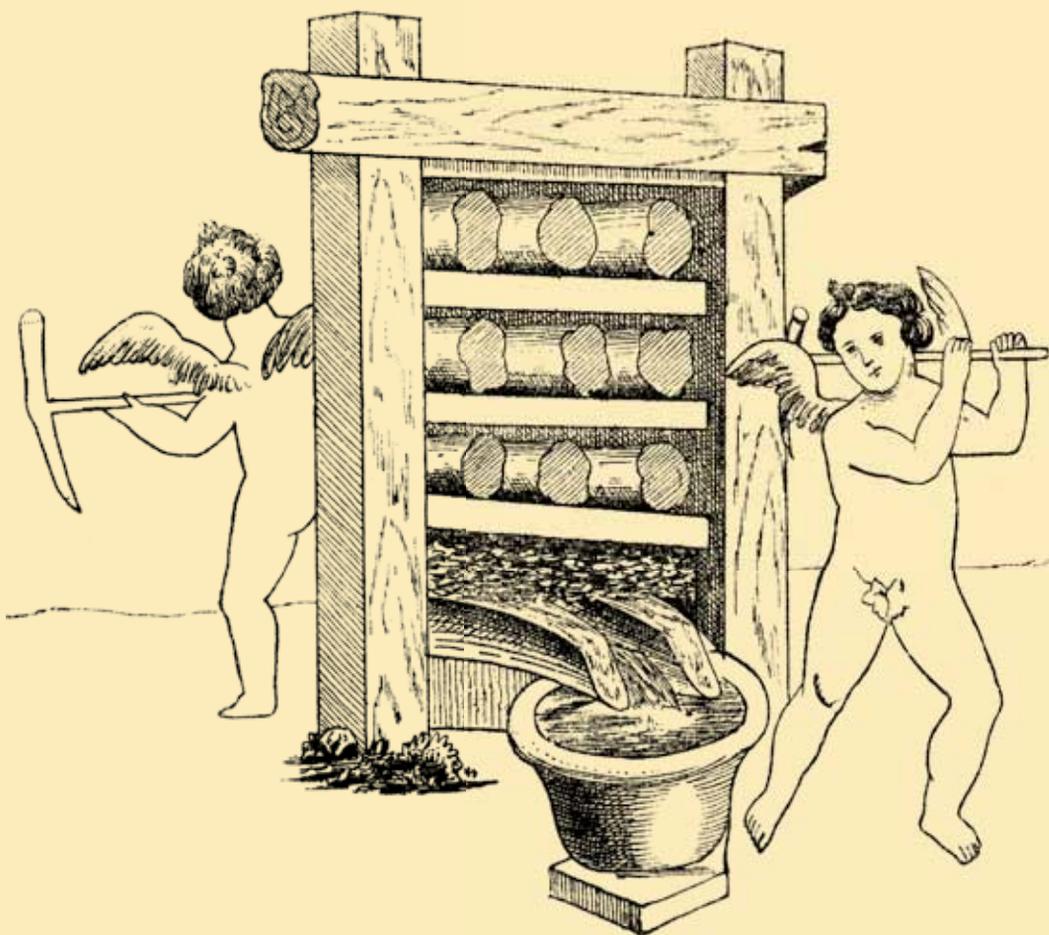
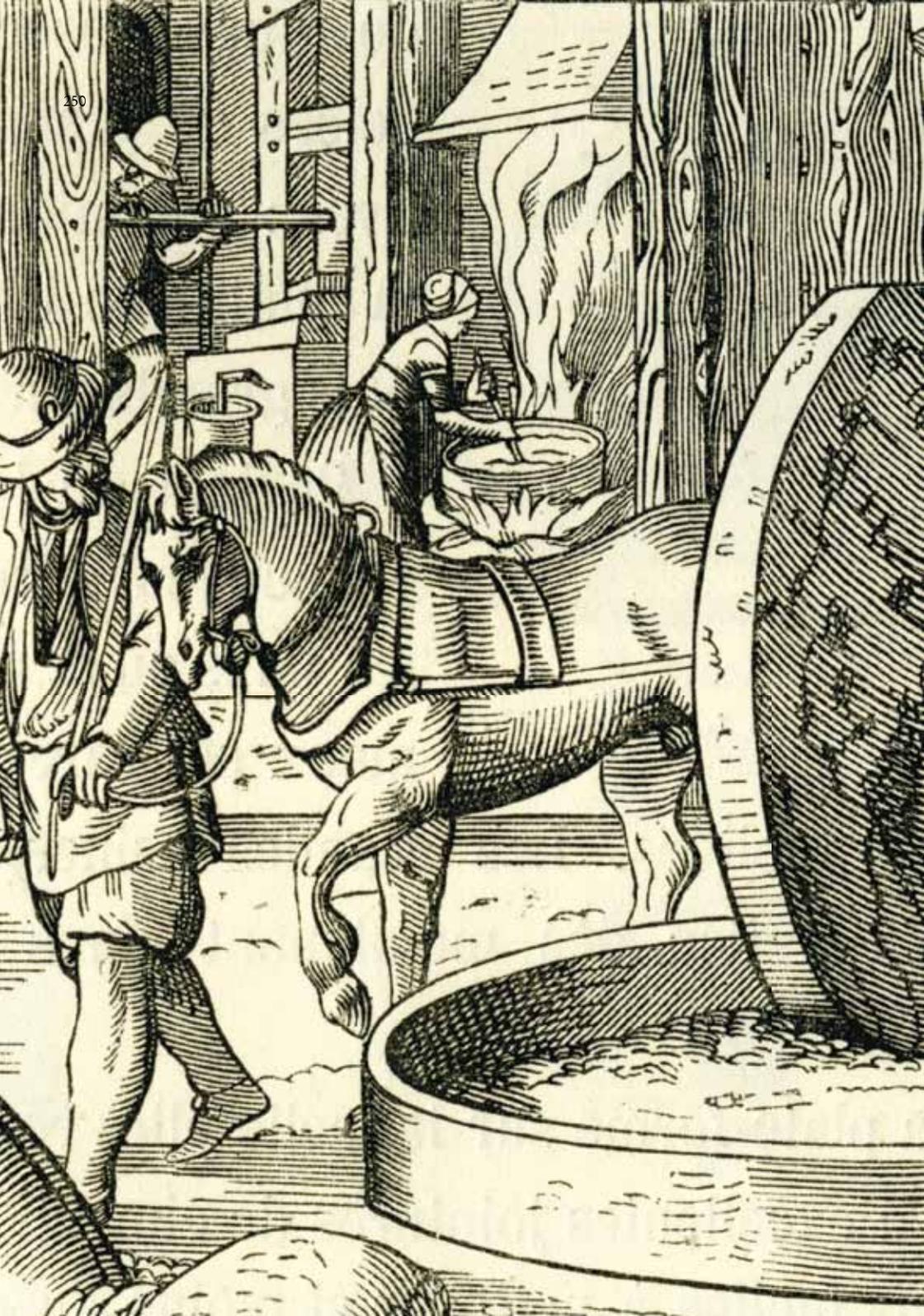
Lo testimonia, tra gli altri, Catharina Prato nel suo "Die Suddeutsche küche" (Graz, 1885).
Infatti in queste zone sono disponibili ecotipi di pere (Klotzen o Peruz di S. Michel) dotate di particolari caratteristiche tanniche e, pertanto, idonee alla produzione del sidro che, tuttavia, si può ottenere anche con altre varietà di pere e, come prima ricordato, anche con le mele.

Una mela al giorno

Nell'ortofrutta del Friuli Venezia Giulia, il melo è la coltivazione più importante. Le produzioni garantiscono varietà di mele tutto l'anno e le caratteristiche climatiche e dei terreni esaltano le proprietà organolettiche – sapore, colore, profumo, consistenza – di questo frutto la cui ulteriore valorizzazione è tema di collaborazione anche con l'Ateneo di Udine.
Ricco è anche il repertorio di ricette di tutta la regione che utilizzano questo frutto sia nei piatti dolci che in quelli salati, dallo strudel alle frittelle, dal frico alla costa confezionati con le mele.
Numerose ricette sono contenute nel libro "*La Cucina Carnica*" di Pietro Adami, dal quale riportiamo l'esecuzione delle frittelle:

"preparare una pastella molto densa sbattendo 3 uova, aggiungendo un po' di farina, 3 cucchiai di zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia, una bustina di lievito. Sbucciare ed affettare le mele, passarle nella pastella, friggerle nell'olio bollente e quindi spolverizzarle di zucchero".

Distillato di pere
Distillato prodotto nel comune di Arta Terme, ottenuto dalla lavorazione di pere “Pêr Martin”. Attualmente si produce sottoponendo a distillazione la massa fermentata ottenuta macinando le pere sovramature raccolte ad ottobre inoltrato.

La linea di produzione famigliare del *Most*
(e in particolare del sidro di pere) è anche alla base
della produzione del *Distillato di pere*, prodotto
principalmente nel comune di Arta Terme,
utilizzando pere denominate “Pêr Martin”.
Per la preparazione di questo distillato,
un tempo si raccoglievano le pere sovramature
a ottobre inoltrato, si trituravano e si torchiavano
immediatamente per ottenere il sidro
e poi si distillavano i pani di torchiatura, rotti
e inumiditi con acqua e fatti fermentare per 30-60 giorni.
Attualmente viene distillata tutta la massa
fermentata derivante dalla macinazione delle pere,
in modo da ottenere un prodotto
dalle caratteristiche molto meno aggressive,
dal gusto più equilibrato, morbido e armonico.

OLIO E ACETO

Nell'arco prospiciente al mare delle terre del Friuli Venezia Giulia la coltivazione dell'olivo risale a tempi immemorabili e, nel corso dei secoli, ha conosciuto momenti di grande importanza.

Lo ricordano, ad esempio, i toponimi di Oleis e Ronco degli Ulivi che indicano la presenza di oliveti nelle terre dell'Abbazia di Rosazzo e lo sviluppo di questa cultura, promosso nel corso del XVIII secolo, dalla Regia Società di Agricoltura di Gorizia, quando questa città e la sua terra erano considerati la "Nizza austriaca", cioè area vocata ad integrare l'agricoltura mitteleuropea dell'Impero Asburgico con prodotti mediterranei. Di grande interesse era, allora, anche l'olivicoltura della fascia costiera triestina lungo il protetto e ben esposto ciglione precarsico che si affaccia al mare. All'inizio e nel corso del XX secolo, conseguenza dell'esodo della popolazione, le periodiche avversità atmosferiche (gelate degli anni 1907, 1929, 1956) e il minor interesse economico per questa produzione, (nel nuovo assetto statale italiano) hanno provocato una drastica diminuzione degli oliveti. Solo in tempi recenti, l'olivicoltura regionale ha registrato una nuova ripresa in due aree vocate a produrre, con tecniche tradizionali, olii che aspirano anche al riconoscimento di origine per le peculiari caratteristiche qualitative legate all'ambiente di produzione. Ne è un esempio l'olio ottenuto dalla spremitura delle olive provenienti dalla provincia di Trieste, per il quale è stata registrata la denominazione di *Olio Tergeste*, che ha ricevuto nel 2004, il riconoscimento DOP da parte della Comunità Europea (Reg. CE n. 1845 del 22.10.04, GUCE L. 322 del 23/10/04).

E' incluso nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali l'*Olio del Carso*, proveniente dai piccoli frantoi tradizionali in cui si spremono le olive provenienti dalle colline morenico - arenarie muggesane e dai bacini dell'Ospo e del Rosandra ove la coltura dell'olivo non ha subito interruzioni.
L'*Olio dei Colli Orientali del Friuli*, invece, è legato alla reintroduzione della coltivazione dell'olivo nelle zone collinari vocate a questa coltura, riattivando impianti preesistenti ed applicando, ove possibile, metodi tramandati dalla tradizione. In tutti i casi per la spremitura si utilizzano le mole di pietra.
Oltre all'olio, nella gastronomia friulana troviamo altri condimenti tradizionali, caratteristici di alcune zone, che trovano le radici nella cultura romana perpetuatasi per secoli nelle terre del Pratiarcato di Aquileia.

Olio del Carso
extravergine di oliva
Olio dei Colli Orientali del Friuli
extravergine di oliva
Produzione di antica tradizione documentata nelle province di Trieste e di Udine.

Alle radici dell'olivo

La mitologia ha attribuito ad Aristeo il merito di aver fatto apprezzare l'olivo in Occidente.
Per gli studiosi la derivazione è di matrice orientale: l'*Olea europea* (nome scientifico dell'olivo coltivato) sarebbe stata importata dalla Siria in Egitto al tempo della XIX dinastia (1345-1200 a.C.) e successivamente le isole dell'Arcipelago Greco hanno accolto e moltiplicato l'interesse per l'olivo poi introdotto anche nella parte continentale della Grecia. Documenti testimoniano l'impiego dell'olio per alimentazione, cosmesi, usi religiosi e sacrificali. Nella parte occidentale del Mediterraneo sarebbe giunto con i navigatori fenici e i coloni greci passando dalla Cirenaica alla Sicilia e all'Italia meridionale; i greci della Campania lo avrebbero poi introdotto a Roma.
L'area del mediterraneo è favorita nell'olivicoltura e l'Italia vi spicca per la sua conformazione e per il suo sistema climatico.
I motivi microclimatici sono alla base della qualità naturale del prodotto, una qualità che va assecondata ed esaltata con adeguate tecniche agronomiche e di trasformazione. Col variare delle latitudini variano anche i rapporti tra le componenti dell'olio extravergine. Agli estremi settentrionali delle aree di produzione il prodotto è più fine, più ricco di acidi insaturi e a bassissima acidità, inferiore alla metà del massimo consentito; i costituenti minori aromatici risultano maggiormente esaltati e con un migliore complesso di caratteristiche organolettiche. In questo senso il Friuli Venezia Giulia risulta essere terra vocata all'olivo, con condizioni ambientali simili a quelle che vanno quasi in linea di continuità dal Garda alle colline toscane liguri. In questa terra l'olivo serba tracce relitte di una sua presenza secolare e i segni di una storia che, cominciata dalla dominazione romana, torna ora di attualità.

Salsa balsamica
Asperum
È un condimento ottenuto dal mosto cotto, invecchiato in una batteria di botticelle di legni diversi, con una tecnologia simile a quella con cui si producono gli aceti balsamici tradizionali di Modena e Reggio Emilia, che hanno il riconoscimento DOP e impediscono l'uso del nome per prodotti similari di altre zone.

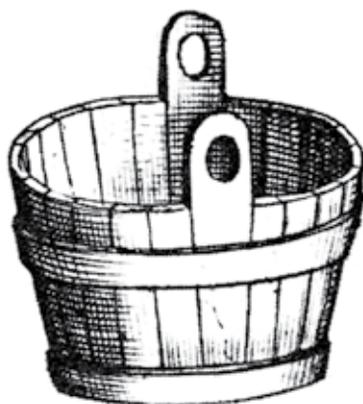
Si tratta di prodotti che potremmo unire sotto il nome di aceti, in quanto ottenuti dalla fermentazione acetica di mosti e succhi, ma che ora, in alcuni casi, per disposizione di legge devono essere chiamati condimenti.
Il caso più significativo è quello della *Salsa balsamica* (o *Asperum*), ottenuta dall'acidificazione di mosto cotto sottoposto ad un processo pluriennale di affinamento in botticelle realizzate con diverse essenze legnose.

Aceto di mele
Asêt di miluçs
Produzione: Carnia.
Si ricava da mele raccolte manualmente da piante sparse di antiche varietà con caratteri autoctoni, gustose e saporite. La polpa ottenuta dai frutti macinati viene spremuta al torchio e quindi sottoposta a decantazione, filtrazione e pastorizzazione; il succo viene travasato e trasferito in botti di rovere contenenti la madre dell'aceto che in circa due anni lo trasformerà in aceto.

Questo prodotto rientrava una volta negli aceti balsamici, denominazione ora riservata ai prodotti DOP delle province di Reggio Emilia e Modena.
La *Salsa balsamica* del Friuli è comunque ottenuta da mosto cotto di uve di vitigni tutti appartenenti alla piattaforma ampelografica regionale e localizzati nei comuni di Manzano, Buttrio e Premariacco, prodotta da tempo indefinibile e tradizionalmente legata ad ambiti familiari e monastici.

Dalla preparazione del succo di mele, ed in particolare col ricavato della torchiatura finale del frutto, si ottiene l'*Aceto di mele*.
In questo caso, il succo filtrato e pastorizzato viene posto in botticelle di legno, possibilmente di rovere, già contenenti la "madre dell'aceto", che fornisce i microrganismi necessari per la lenta fermentazione da protrarsi per circa due anni.

Dall’acetificazione di vini del Friuli Venezia Giulia, soprattutto del Friulano e della Ribolla, si produce nel Collio goriziano e nei Colli orientali un pregiato condimento di colore giallo ambrato che prende il nome di *Osiet*. Il procedimento seguito per la produzione dell’aceto di vino è un metodo artigianale basato sull’acidificazione spontanea del vino, che deve essere sano, di qualità, preferibilmente secco e di grado alcolico sufficientemente elevato.

Osiet
Ase, Ozejt
Condimento del Collio goriziano e dei Colli orientali derivato dall’acetificazione di vini ottenuti da vitigni autoctoni a bacca bianca, tra i quali il Friulano e la Ribolla, sottoposto ad un processo di affinamento in botticelle, in genere di rovere, per un periodo di 3-5 anni. Per la sua aromaticità, l’Osiet si può gustare anche su uova e frittate, minestre, pesci grassi, sorbetti e macedonie di piccoli frutti rossi.

DOLCI E PIATTI DELLE FESTE E DELLE RICORRENZE

Anche le tradizioni gastronomiche definite “povere”, come quelle del Friuli, vantano piatti “ricchi” perché simbolo di sentimenti che si desidera esprimere visibilmente per festeggiare ricorrenze religiose e momenti significativi della vita (battesimi, matrimoni, raccolti abbondanti, rientro a casa dalla vita militare, dall’emigrazione ecc.).

Queste tradizioni riguardano, in genere, preparazioni alimentari particolarmente elaborate nelle quali l’apporto di “molte” cose buone deve arricchire le piacevoli sensazioni gustative, concorrenti a completare i sentimenti di gioia del momento. Alla base dei fattori che differenziano queste preparazioni nelle diverse regioni, vi sono fenomeni storici, sociali ed economici che creano un legame tra le stesse preparazioni ed il territorio e/o l’ambiente di origine e ne determinano le similitudini quando si considerino aree geografiche più ampie, ma unite amministrativamente, in periodi più o meno lunghi della loro storia.

Ad esempio, ricordiamo che nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali troviamo tra i dolci simbolo delle festività *Gubana, Presnitz* e *Putizza*, paste arrotolate attorno ad un ricco e morbido ripieno a base di frutta secca, analogo in tutti i casi essendo tradizione di aree geografiche tutte facenti parte dell'Impero Austroungarico e contigue a regioni slave per le quali le fonti letterarie riportano la presenza di dolci similari fin dal Medioevo.

Presnitz (pagina a fianco)
Produzione: Trieste e Gorizia.
Un ricco e morbido ripieno a base di frutta secca riavvolto in uno strato di pasta sfoglia a cui viene data la forma a chiocciola circolare. Gli ingredienti del ripieno sono noci, nocciole tostate, mandorle, pinoli, uvetta, marmellata di albicocche, cacao, rhum, aromi, olio, albume. Pennellato in superficie con l'uovo, viene cotto al forno.

In particolare la *Putizza* delle province friulane è già descritta nei ricettari della borghesia viennese del XVIII secolo, mentre il *Presnitz* della stessa zona, che impiega la pasta sfoglia anziché quella lievitata, pare venisse presentato a Trieste per la prima volta durante la visita della giovane imperatrice Sissi (metà del XIX secolo).

Putizza
Produzione: Trieste e Gorizia.
Uno strato di pasta lievitata riavvolge un morbido ripieno a base di frutta secca conformato a chiocciola circolare.
La pasta si ottiene con tre impasti con metodo e ingredienti uguali a quelli usati per la gubana (pag. 235).
Gli ingredienti per il ripieno sono gli stessi impiegati per il Presnitz. Prima della cottura in forno il dolce è lasciato lievitare.

La *Gubana*, la cui culla sono le Valli del Natisone, è oggi il dolce che assume sempre più il ruolo di simbolo dei prodotti da forno friulani in quanto tradizionalmente preparato in tutta la Regione a livello famigliare e, sempre più spesso, anche in laboratori artigianali. Derivati dal ripieno della Gubana sono anche gli *Strucchi*, originari sempre delle Valli del Natisone, che si presentano in forma quadrangolare e vengono lessi o fritti in olio bollente per essere serviti nelle occasioni più importanti della vita e, tradizionalmente, per la festa di Sant’Antonio Abate.

Gubana
Gubane, Gubanza
Produzione: Valli del Natisone e Cividale. Dolce di pasta lievitata, con ripieno, cotto a forno, di caratteristica forma a chiocciola compatta. Il ripieno, a crudo, non può essere inferiore al 40% del peso complessivo.

Gli ingredienti di base sono farina di frumento, zucchero, uva passa, uova, burro, olio di semi, noci, pinoli, latte, sale, limone in essenza o scorze, vaniglia. È facoltativo aggiungere biscotti o amaretti, grappa, sliwovitz, liquori, distillati, cacao amaro in polvere, frutta candita, miele, mandorle e/o nocciole, margarina vegetale, malto. La metodica degli impasti è prerogativa di ogni singolo laboratorio.

Gubana

La *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club, anno 1931, parla della Gubana come una rinomatissima specialità del Friuli. Questo nome si riferisce al tipico dolce confezionato con pasta lievitata e ripieno di frutta secca e altri ingredienti, arrotolato a forma di ciambella, ampiamente diffuso nelle Valli del Natisone.

Molte informazioni e ricette, tratte anche dai ricettari di case nobiliari, sono raccolte nel già più volte citato libro di Giuseppina Perusini, "*Mangiare e bere friulano*", ove l'autrice fa risalire il nome di gubana alla parola slovena guba che significa piega, e indica in ricettari medievali e rinascimentali tracce di un dolce simile, ripieno di mandorle, pinoli, noci, datteri, il tutto tritato e cosparso di miele e confezionato con due sfoglie di pasta, che per altro già i romani preparavano.
Interessante la ricetta tratta dai manoscritti dei conti de Claricini nella quale fra gli ingredienti figurano erbe aromatiche come maggiorana, mentuccia, erba sativa non indicate altrove e che fanno pensare ad un più antico e paesano sistema di confezione.

Strucchi
Struchi, Struki
Produzione:
Valli del Natisone e Cividale.
Dolce di pasta frolla ripieno di noci bianche, pinoli, vaniglia, zucchero, grappa o liquori, quindi fritto in olio bollente e spolverizzato di zucchero. La forma è quadrangolare a bocconcino. A livello famigliare è tradizione radicata e comune farli anche bolliti.

Strucchi lessi
Produzione: Valli del Natisone.
Dolci di pasta fresca a base
di farina di frumento e patate,
ripieni di uvetta, noci, pinoli,
burro, pangrattato e zucchero,
lessati in acqua bollente e
conditi con burro fuso, zucchero
semolato e cannella. La forma
tradizionale, quella di un raviolo
a mezzaluna, è considerata
quella più nobile e diffusa.
In altre versioni, più povere,
l'involucro è realizzato con farina
ed acqua oppure con pane
raffermo ammollato in acqua.il
dolce è lasciato lievitare.

Gli *Strucchi lessi* sono dolci tradizionali delle Valli del Natisone, vengono prodotti a livello familiare e vanno consumati entro breve tempo dalla loro preparazione. Tradizionalmente, venivano serviti in ciotole di terracotta poste al centro del tavolo; la famiglia ospitante li offriva in segno di ringraziamento a tutti coloro che avevano prestato il proprio aiuto in occasione di tristi ricorrenze o di lieti eventi. Questo prodotto allietava anche i banchetti allestiti per festeggiare la fine dei lavori come la fienagione o la costruzione di una casa.

Buiadnik

Buiarnik

Produzione: Resia.
Tipico dolce resiano dei giorni di festa, non ha una forma particolare poiché un tempo l'impasto veniva cotto non in contenitori ma avvolto in foglie di verza collocate nel focolare sotto la cenere e le braci. Oggi l'impasto (composto di farina di mais e frumento, uova, zucchero, panna, mele e/o pere, fichi secchi, uva sultanina, frutta secca, lievito, semi di finocchio selvatico, cannella o carrube) viene semplicemente sparso sulla piastra del forno di cui assume la forma e cotto a temperatura moderata per mezz'ora.

Sempre basato su una miscela di vari ingredienti (frutta secca e frutta fresca cotta, miscelata con farina di mais e grano per ottenere un unico impasto) è il *Buiadnik,* del comune di Resia, che ricorda i più sontuosi Zelten tirolesi e dolci similari dei paesi di origine tedesca. D'altra parte sempre un vario ripieno è il componente fondamentale di *Cjalzòns (Cjalsòns* o *Cjarsòns)* della Carnia e dei *Cjalcune* di Resia; per queste specie di ravioli o agnolotti ripieni non esiste un'unica ricetta, ma in ogni paese ed in ogni famiglia si tramandano ricette diverse per la composizione sia della sfoglia che del ripieno. Questi sono a base di ricotta fresca che "lega" i vari ingredienti costituiti, soprattutto, da erbe di campo (e spinaci) lessati e saltati nel burro, uva sultanina, formaggio grattugiato e, a piacere, frutta secca e spezie, senza escludere a volte componenti "dolci" quali biscotti, cacao, zucchero, rhum, marmellata di prugne ecc.. Completano il gusto il burro fuso e la ricotta affumicata con cui vengono conditi dopo la cottura.

Cjalcune
Produzione: Resia.
Rientra nel genere di gnocchi ripieni tipici delle zone montane del Friuli ai confini con Austria e Slovenia. Sono grandi, di farina e patate, e si distinguono per l'impiego di alcuni ingredienti, tra cui specie erbacee autoctone, foglie di cren, spinaci selvatici, uvetta, frutta secca per almeno un quarto del peso finale dopo cottura.

Cjalzòns un piatto per "Far Festa"

In questa sorta di raviolo o agnolotto con ripieno di ricotta e molti altri ingredienti è racchiusa la storia della dura vita nella Carnia di un tempo e della volontà di un popolo di voler comunque creare un piatto per "far festa": ricco, gustoso, dove troviamo, in alcuni casi, ingredienti del ripieno provenienti dai "fagotti" dei parenti emigranti che portavano a casa la cioccolata, l'uvetta passita o le mandorle.

La tradizione li vuole preparati come tipico piatto di magro, quindi senza carne, per la vigilia di Natale, prima di andare a *madìns* (la funzione religiosa della vigilia), oppure in alcune zone, come nel Canale Incarojo, per l'ultimo giovedì di gennaio. Se ne possono trovare di vario sapore, dal dolciastro al penetrante o aspro, a seconda del variare del *pastùm* o *pistùm*, ripieno preparato con uno speciale mortàr, un mortaio ricavato da un unico pezzo di legno.

Anche le dimensioni variano, da piccole a molto grandi, a questo proposito si racconta scherzosamente che una volta uno di questi Cjalzòns, "...caduto a valle, aveva ostruito completamente il letto del torrente Chiarsò". I Cjalzòns sono da sempre preparati anche nella pianura friulana. È cibo legato alla Pasqua tanto che questa era anche chiamata la *Pasche dai cjalsons*.

La preparazione differisce sostanzialmente da quella di montagna: si cuociono spinaci, poi raffreddati e tritati, che si uniscono a carne tritata; si soffrigge il tutto in un tegame con strutto, mandorle pestate, uva sultanina, mostarda, pinoli, rucchetta e sale. In genere viene proposto come piatto unico.

Cjalzòns
Cjalsòns, Cjarsòns
Produzione: Carnia.
Si tratta d'una sorta di ravioli (o agnolotti o gnocchi) ripieni di ricotta, erbe e altri ingredienti (spinaci, uvetta, formaggio grattugiato, uova), spesso tendenti al dolce, cotti in acqua bollente e conditi con burro fuso, ricotta affumicata e cannella.

Tipica la forma: i cerchi di sfoglia sottile di acqua e farina, al centro dei quali si pone un cucchiaino di impasto, vengono chiusi a mezzaluna e nel mezzo dell'orlo una ripiegatura conferisce ad essi la caratteristica forma quasi triangolare. Molte le varianti da luogo a luogo sia in versione dolce che salata, sia per quanto riguarda la pasta che può essere fatta anche, o solo, con le patate.
I ripieni tendenti al dolce possono contenere anche biscotti, cacao, zucchero, fichi secchi, rhum, cedrini, marmellata di prugne; quelli salati anche cipolla arrostita, patate lessate, ricotta affumicata, mentre tra le erbe aromatiche frequenti sono menta e melissa.

Gli *Gnochi de susini* fanno parte del ricco gruppo degli gnocchi ripieni e sono tuttora molto apprezzati nelle province di Gorizia e Trieste; di origine boema, furono introdotti nella regione dalla nobiltà e dai funzionari dell'amministrazione austro-ungarica. La coltivazione delle susine era una delle più diffuse soprattutto sul confine sloveno, come testimonia anche la produzione di un distillato di susine. E' una pietanza che può essere servita sia come primo che come dessert.

Gnochi de susini
Produzione: Trieste e Gorizia. Grandi gnocchi a base di patate e farina, farciti con una mezza prugna privata del nocciolo, che viene sostituito da un ripieno a base di burro e pangrattato rosolati, insaporito con zucchero e cannella. Inglobato il frutto negli gnocchi, questi vengono infarinati e tuffati in acqua salata bollente finché non vengono a galla, dopodiché scolati e irrorati con un condimento a base di burro fuso, pangrattato, zucchero e cannella, che richiama il sapore della farcia.

Tra i dolci della regione non troviamo,
però solo le preparazioni che affidano qualità
e sapore al concorso dei più svariati componenti,
ma ve ne sono altri che devono la loro affermazione
al gusto raffinato essendo relativamente semplici
come composizione, ma differenziati da aromi
tradizionalmente scelti.
Riuniamo in questa categoria i *Biscotti Esse* carnici,
aromatizzati diversamente a seconda del luogo
di produzione con limone o marsala,
i biscotti *Pevarins* o *Peverini* delle province
di Trieste e Gorizia, a pasta compatta, forma
elissoidale e sapore piccante, decorati
con una o due mandorle, la *Pinza triestina*,
dolce pasquale lievitato di lunga tradizione
e le aristocratiche *Favette*, piccoli dessert a base
di mandorle bianche che possono essere leggermente
colorate con liquori ed aromi, quali ad esempio
sherry, estratto di rosa, rhum e cacao.

Biscotto Esse della Carnia
Produzione: Carnia.
All'impasto di farina doppio zero, burro naturale, uova, zucchero, vaniglia, sale e bicarbonato di ammonio (con aggiunta, a seconda delle zone, di limone, marsala o altro) viene data la forma di esse quindi cotte nel forno per una ventina di minuti a 200-220 gradi.

Se i *Biscotti Esse* sono di origini relativamente recenti (anni venti del ventesimo secolo), i *Biscotti Pevarins* si fanno risalire all'800, periodo in cui la loro diffusione è documentata nei ricettari delle famiglie signorili e dei conventi; solitamente erano venduti nelle mescite di vino poiché il piccante sollecitava a bere.

Biscotto Pevarins
Biscotti a pasta compatta, di sapore piccante, decorati con una o due mandorle; venivano spesso venduti nelle mescite di vino in quanto il gusto piccante, conferito dal pepe, favoriva il bere. La produzione dei biscotti Pevarins si fa risalire all'inizio dell'800, come è attestato da ricettari dell'epoca di famiglie signorili e dei conventi.

Favette triestine
(nella pagina a fianco)
Produzione: Trieste e Gorizia.
A base di mandorle bianche pelate, macinate e impastate con zucchero, uova, miele, farina di riso e maraschino: l'impasto è ridotto in piccole palline che possono essere colorate anche in rosa (con aggiunta di sherry, estratto di rosa, colore rosa naturale) o marrone (con cacao e rhum). La tradizione risale al periodo austroungarico di Trieste.

Pinza triestina
Produzione: Trieste e Gorizia. Dolce lievitato, di forma rotonda con tre tagli in superficie, in origine tipico del periodo pasquale. Al primo impasto di lievito, acqua e farina, si aggiunge, in due momenti successivi, intervallati da fasi di riposo, l'insieme degli altri ingredienti (zucchero, burro, uova, olio, miele, latte, sale, aromi) metà per volta.

A loro volta *Pinza* e *Favette* vantano un'origine molto più antica, quando sul Golfo triestino si affacciava l'impero degli Asburgo.

Dolci ripieni della Mitteleuropa

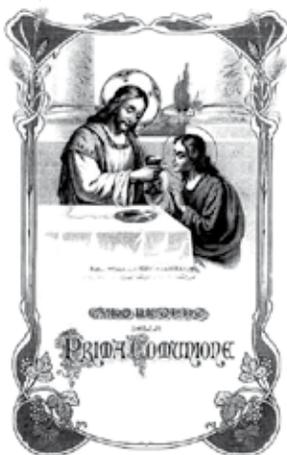
A Trieste e Gorizia (e dintorni) - dove più prolungata fu la presenza asburgica - la pasticceria è di indubbia tradizione mitteleuropea.
Così, se è vero che il Prestnitz fu preparato per la prima volta alla metà del XIX secolo in occasione della visita a Trieste dell'imperatrice Sissi, anche la ricetta della Putizza si può trovare nei libri di cucina della borghesia viennese del XVIII secolo, mentre la Pinza (una delle ricette in uso nella zona) e le Favette dolci di lunga celebrazione, rispettivamente delle feste pasquali e della ricorrenza dei defunti, devono i loro delicati aromi alla semplicità della preparazione propria di zone ove, a differenza delle più povere terre friulane, non era sentita la necessità di arricchire il dolce della festa con tutte le cose buone che la dispensa poteva permettere.
Nel ricettario della nobile famiglia friulana dei conti Caiselli figurano due formule diverse per le favette.
Albume, mandorle e zucchero in egual proporzione sono gli ingredienti di base a cui aggiungere, tuorli, noce moscata, un po' di rosolio oppure, nell'altra variante, succo di limone.
Al posto delle mandorle era previsto anche l'impiego, nelle stesse proporzioni, di pinoli macinati.

Un discorso a parte va riservato al *Biscotto Pordenone*, la cui prima ricetta nota risale agli inizi degli anni '40 e, a partire dal 1950, è prodotto in esclusiva dalla "Pasticceria Moderna" dell'omonima città; nel 1988 le autorizzazioni sono state cedute alla Gelateria Montereale che ne è l'attuale produttore. E' un biscotto con un impasto elaborato comprendente farina di grano duro e di mais, zucchero, mandorle grezze, margarina, tuorli d'uovo, aromi naturali e lievito, oltre all'aggiunta di un distillato alcolico al 45%, per aumentare la friabilità e la fragranza.

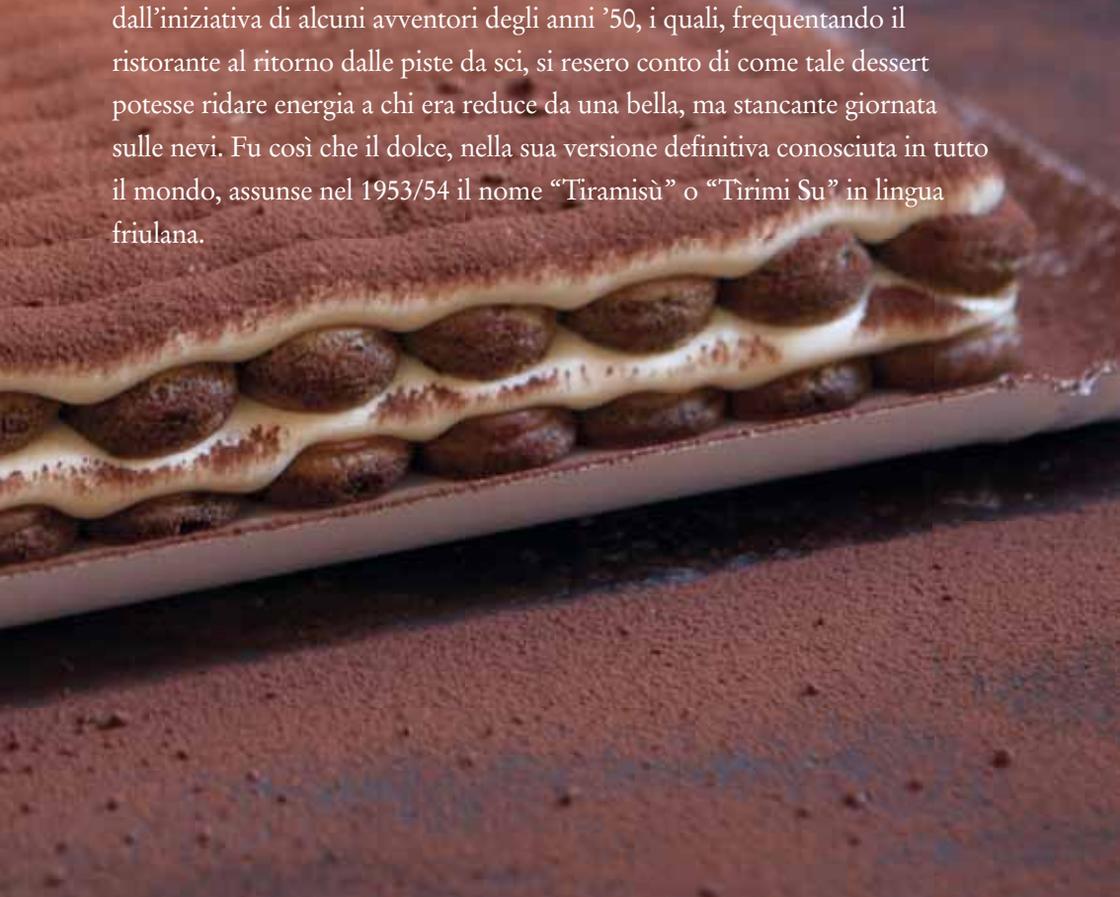
Biscotto Pordenone
Il biscotto Pordenone ha forma rotonda di 3 cm di diametro e nasce da una ricetta che, per gli ingredienti usati, richiama la torta "sbrisolona o sbrisoluna" di altre zone. E' un prodotto dolciario, con marchio depositato presso la Camera di Commercio, che richiama i gusti e la tradizione della provincia di Pordenone.

Colaz **Colaç**
Produzione: province di Udine e Pordenone. Ciambella, con molte varianti, a base di farina di frumento, burro e zucchero, con aggiunta di sale e cremor tartaro. L'impasto, cui sovente è aggiunto pepe garofanato per ottenere un sapore piccante, va cotto a fuoco lento in forno non molto caldo.

Tuttavia, come tradizione popolare e semplicità nessun dolce eguaglia il *Colaz*, che i cresimandi ricevevano dai padrini e le comunità offrivano ai consiglieri al termine delle sedute. Si tratta di ciambelle preparate con un impasto ben lavorato di farina di frumento, burro, zucchero e un pizzico di sale e cremor tartaro, cotto a fuoco lento in forno non troppo caldo.

Colaz, Kolači Ovvero Ciambelle

È un tipico dolce legato a una circostanza che era principalmente la cresima ma nei paesi del Carso spesso venivano preparati anche per il battesimo e l'impasto trattato come per la pinza. Di misure diverse, decorati con disegni di albume montato a neve o zucchero, a seconda dell'evento erano legati con nastro rosso o bianco.

Tra i prodotti tipici della regione merita particolare attenzione un dolce squisito nato in Friuli Venezia Giulia, originariamente confezionato in due varianti ben documentate nelle rispettive località di Pieris e Tolmezzo, che è divenuto un vero e proprio simbolo nazionale ed è ormai conosciuto e apprezzato a livello mondiale. Questo dolce così famoso è il Tiramisù.

Per quanto riguarda la versione carnica le origini vanno ricercate nella Tolmezzo degli anni '50 del secolo scorso presso l' "Albergo Ristorante Roma". Presso il ristorante era in uso, da tempo, la preparazione di un dessert denominato "Trancio al mascarpone" che riscuoteva molto successo. Le testimonianze sull'origine del nome "Tiramisù" sono evidenti nel volume "Tiramisù – Storia, curiosità ed interpretazioni del dolce italiano più amato" di Clara e Gigi Padovani, edito da Giunti Editore nel 2016. Esso derivò dall'iniziativa di alcuni avventori degli anni '50, i quali, frequentando il ristorante al ritorno dalle piste da sci, si resero conto di come tale dessert potesse ridare energia a chi era reduce da una bella, ma stancante giornata sulle nevi. Fu così che il dolce, nella sua versione definitiva conosciuta in tutto il mondo, assunse nel 1953/54 il nome "Tiramisù" o "Tìrimi Su" in lingua friulana.

Nella versione tradizionale carnica il "Tiramisu" o "Tìrimi Su" è un dolce al cucchiaio servito in tranci che viene preparato a freddo, utilizzando zucchero, uova intere o pastorizzate, mascarpone, biscotti "savoiardi", caffè amaro e polvere di cacao.

Tìrimi Su o Tirimisù (Friulano)

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Udine
Versione classica "Tiramisù" o "Tìrimi Su"
Ingredienti (dosi per 4 – 6 persone): 4 uova intere, 300 g di zucchero bianco, 500 g di mascarpone, 40/45 biscotti "savoiardi", 300 cc di caffè amaro e forte lasciato raffreddare, 100 g di spolvero di cacao amaro.
Lavorazione: si prepara preventivamente il caffè (moka o espresso) e lo si lascia raffreddare. Si pongono in una terrina 3 albumi d'uovo che si montano a neve con un pizzico di sale. Con una frusta si sbattono i 3 tuorli e il rimanente uovo intero assieme allo zucchero e quindi, aiutandosi con con una spatola, si aggiunge il mascarpone e si mescola piano piano, dal basso verso l'alto, fino a formare una crema. Si aggiungono, infine, gli albumi montati a neve e si amalgama il tutto mescolando sempre molto piano, dal basso verso l'alto, per non smontare la crema. Sul fondo piatto di una terrina o di una pirofila si adagia uno strato di savoiardi, inzuppati nel caffè, sgocciolati e leggermente spremuti con una forchetta per eliminare il liquido in eccesso. Sullo strato di savoiardi si stende uno strato pari a metà della crema preparata. Si stende sopra di essa un secondo strato di savoiardi, inzuppati e trattati come i precedenti e poi vi si spalma sopra la rimanente crema. Si ripone quindi il dolce in frigorifero per 12 ore. Il dolce va gustato dopo averlo spolverato con il cacao amaro.

Nella versione bisiacca "Coppa Vetturino Tìrime Su" della Provincia di Gorizia, si tratta di un semifreddo in coppa, preparato con pan di Spagna, crema zabaione, crema al cacao, Marsala secco e polvere di cacao.

“Coppa Vetturino Tìrime Su”

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Gorizia
Ingredienti (dosi per 8 coppe – persone): 5 uova intere e 6 tuorli d’uovo, 450 g di zucchero, 180 g di farina 00, mezza bustina di lievito in polvere (8 grammi circa), la scorta grattuggiata di 1 limone, un litro di panna liquida con almeno il 60/70 % di grasso, 80 – 100 ml di Marsala secco, 100 g di spolvero di cacao amaro, sale quanto basta.
Lavorazione: per la preparazione del pan di Spagna si rompono 5 uova intere in una terrina, si montano le stesse con le fruste elettriche, unendo lo zucchero pari al peso di 5 uova col guscio (300 grammi circa) fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Si incorpora, setacciando poco per volta, la farina 00 in quantità pari al peso di tre uova con guscio (circa 180 grammi), mezza bustina di lievito, un pizzico di sale e la scorza di limone. Si versa il composto così ottenuto in uno stampo, si inforna a 170 °C per 30 – 40 minuti e quindi si sforna, lasciando raffreddare. Per la preparazione della crema zabaione si montano in una terrina, con le fruste, 6 tuorli d’uovo con 6 cucchiai colmi di zucchero (circa 90/100 grammi): quando diventa una spuma chiara, si incorporano 80 grammi di Marsala, un cucchiaio alla volta. Si mette quindi il recipiente a bagnomaria tiepido e, con il fuoco acceso, si fa addensare lo zabaione aiutandosi con una frusta. Quando è ben gonfio o al primo bollore, lo si toglie dal bagnomaria e lo si lascia raffreddare, riponendolo quindi in frigorifero. Si prepara la crema al cacao montando un litro di panna fresca e incorporando a 400 grammi di essa 2 o 3 cucchiai di cacao amaro (circa 45 grammi) con 2 o 3 cucchiai di zucchero (circa 45 grammi) preventivamente setacciati e si ripone subito la crema ottenuta in frigorifero. In una terrinetta si versano 100 grammi di Marsala per inzupparvi il pan di Spagna. Si riempiono le coppe a metà circa con la crema al cacao, adagiandovi sopra un quadratino di pan di Spagna inzuppato di Marsala e quindi si riempie fino all’orlo con la crema zabaione. Si spolvera abbondantemente di cacao e si ripongono le coppe in frigorifero. Il dolce va servito freddo.

Per quanto concerne la versione bisiacca “Coppa Vetturino Tìrime Su”, esiste un manifesto del 1950 che ritrae il creatore della coppa, che fu denominata “Tìrime su” da alcuni avventori triestini della “Trattoria al Vetturino” di Pieris (Gorizia). Il nipote di uno di questi avventori svelò ufficialmente questo aneddoto in una lettera pubblicata dal quotidiano “Il Piccolo” di Trieste il giorno 6 Settembre 2013. In tale manifesto del 1950, immortalato da una foto che ritrae accanto ad esso il pugile Tiberio Mitri con la sua compagna “Miss Italia” Fulvia Franco, il cuoco e gestore del locale, Mario Cosolo, è raffigurato con la sua creazione e, accanto, vi è impresso il motto “il tirime su vale più di quel che costa”. Diversa altra documentazione mostra che la coppa è stata servita al ristorante per più di 25 anni.

Il *Grissino di Resiutta* è un prodotto artigianale, lavorato e confezionato interamente a mano, e prodotto in modo omogeneo dal 1954, anno da cui il panificatore ha voluto mantenere la stessa metodologia produttiva, utilizzando le stesse materie prime e mantenendo le fasi di lavorazione manuale. Il prodotto non viene stoccato, ma inscatolato e immediatamente inviato per la commercializzazione per garantire il mantenimento della fragranza, carattere distintivo della produzione.

Grissino di Resiutta
Sono materie prime selezionate, quali farina, lievito, sale e pura acqua della Fonte di Resiutta, gli ingredienti che costituiscono l'impasto da cui si ricavano tante palline che vengono modellate a mano fino a formare i singoli grissini. Questi vengono poi messi in celle di lievitazione e infornati; la cottura al forno viene seguita costantemente dal panettiere che li sforna alla doratura e alla croccantezza ottimali.

I MIELI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

La ricca produzione regionale di mieli, dovuta all'impegno di oltre 1.400 apicoltori che gestiscono circa 28.000 alveari, permette la presenza nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di sette mieli uniflorali, di tre mieli millefiori e di un miele di melata.

In questa sede illustriamo sistematicamente tutti questi prodotti provenienti dall'attività di api che, in regione, sono un ibrido tra *Apis mellifera ligustica*, che popola l'Italia, e *Apis mellifera carnica*, presente in Austria, Slovenia, Ungheria, Germania e Penisola balcanica. Evidentemente, anche in questo settore, il Friuli Venezia Giulia pare svolgere un ruolo di raccordo tra le regioni rivieriasche del Mediterraneo e quelle della Mitteleuropa.
I mieli uniflorali sono ottenuti da apicoltori che tengono separati i melari contenenti i diversi raccolti nettariferi e "smelano" evitando il mescolamento di mieli diversi.

Tra questi, il *Miele di acacia del Carso* e il *Miele friulano di acacia* sono mieli liquidi, che difficilmente cristallizzano, di colore giallo-giallo paglierino, odore quasi inesistente e gusto molto dolce.

Solo nel *Miele di acacia del Carso*, a volte, si possono individuare caratteristiche organolettiche del nettare di ciliegio canino (detto anche “marasca”).

Il *Miele di marasca del Carso* (prodotto principalmente dal nettare di Prunus mahaleb) si presenta liquido, dal colore ambrato con riflessi rossastri; ha gusto amarognolo che ricorda quello delle mandorle. Si produce esclusivamente nell’area del Carso Triestino ed Isontino.

Il *Miele di tiglio del Carso* deriva dal nettare di tiglio nostrano, che cresce spontaneamente in tutta l’area carsica, ma viene di sovente utilizzato come pianta ornamentale in aree urbane e suburbane.
Questo miele cristallizza facilmente per l’alto contenuto in glucosio;

allo stato liquido ha colore ambrato chiaro con riflessi giallo-verdi, mentre allo stato solido assume una colorazione beige o avorio perdendo l’iniziale trasparenza; l’odore ricorda la tisana di tiglio.

Il *Miele friulano di castagno* si presenta liquido con colore ambrato-ambrato scuro, odore di sapone di Marsiglia, sapore inizialmente dolce con nota di menta che, presto, si trasforma in retrogusto amaro persistente. Le produzioni più significative si hanno nelle Valli del Natisone.

Il *Miele friulano di tarassaco* deriva dal nettare di soffione (*Taraxacum officinale*) e, per l'alto contenuto in glucosio, cristallizza rapidamente in fini cristalli che conferiscono una consistenza cremosa.
È di colore giallo con riflessi ambrati, se liquido, o giallo crema, se cristallizzato; ha odore molto intenso o pungente ammoniacale; sapore non eccessivamente dolce e aroma forte e persistente.

Proprietà alimentari del miele

Il miele, come tale, è da considerarsi un alimento per l'alto contenuto in zuccheri (per lo più fruttosio e glucosio), a cui si aggiungono: enzimi e amminoacidi, sali minerali, vitamine, sostanze aromatiche e piccole quantità di polline.
È un alimento prontamente assimilabile e calorico; infatti, un chilo di miele sviluppa circa 3.000 calorie.
Nella medicina popolare è consigliato nei casi di influenza e nelle affezioni dell'apparato respiratorio (contro tosse e catarro) tal quale o sciolto nel latte caldo.

Il *Miele friulano di amorfa*, ha un colore leggermente aranciato, quando liquido, rosato quando solido, e un sapore delicato e piacevole che ricorda la gelatina di frutta; si produce nelle province di Gorizia, Pordenone e Udine, principalmente nelle aree lungo i greti di fiumi e torrenti colonizzati da cespugli di *Amorpha fruticosa*.

Oltre ai mieli uniflorali, in regione si producono “mieli millefiori”, diversi tra loro a seconda dell’ambiente di produzione.

Il *Miele millefiori della pianura friulana* si produce nell’alta e bassa pianura friulana; ha caratteristiche diverse a seconda delle annate. In genere i mieli primaverili sono di colore piuttosto chiaro e cristallizzano facilmente per la presenza di nettare di soffione; i mieli estivi sono tendenzialmente liquidi con colorazione dall’ambrato chiaro al quasi nero se è presente la “melata” di *Metcalfa pruinosa*.

Il *Miele millefiori della montagna friulana*, prodotto in Carnia, nel Canal del Ferro e nella Val Canale, si presenta in genere cristallizzato, con colorazione che varia dal bianco-beige chiaro al beige scuro; ha odore delicato e sapore normalmente dolce.

Il *Miele millefiori del Carso,* se prodotto in primavera, è caratterizzato dall’aroma di marasca; si produce sul Carso sia Triestino che Isontino.

Infine, vi è il “miele di melata”, prodotto che si ottiene quando le api sfruttano l’attività di alcuni insetti che, dopo essersi nutriti di linfa elaborata sulle piante (foglie, germogli, ecc.) emettono un liquido ricco di zuccheri (“la melata”).
La presenza di melata è evidenziata dalla produzione di un miele scuro, di sapore non troppo dolce, ricco di sali minerali.

Tra i mieli tipici dell'elenco regionale troviamo così il *Miele di melata di bosco del Carso*, prodotto nelle provincie di Gorizia e di Trieste, quando le api raccolgono la melata emessa da diversi insetti su piante come il tiglio, il sommaco (*Cotinus oggygria*), la quercia e l'acero; questo miele ha consistenza viscosa e cristallizza in un tempo relativamente breve.

Il *Miele friulano di ailanto* si produce in varie aree della Pianura friulana, ma anche nel Goriziano e nel triestino, ove sono diffusi i popolamenti naturali più fitti di ailanto o albero del paradiso (*Ailanthus altissima*), si presenta allo stato liquido, ma con il tempo, alcuni mesi dopo la raccolta, tende a cristallizzare. Il colore è ambra quando è liquido, ambra chiaro quando cristallizza. L'aroma, di media intensità, ricorda i funghi secchi, mentre il sapore, relativamente marcato, talora persistente, ricorda l'uva moscata e il the alla pesca.

Il *Miele friulano di rododendro*, prodotto nelle aree montane vocate delle province di Pordenone e Udine ove, nella fascia subalpina, sono diffusi vasti arbusteti a rododendro o rodoreti (*Rhododendron spp.*), si presenta di colore giallo chiaro o incolore allo stato liquido, mentre allo stato cristallizzato il colore varia dal bianco al beige chiaro. La cristallizzazione avviene spontaneamente in modo più o meno rapido, in quanto il nettare è ricco di saccarosio. Il sapore è normalmente dolce, fine, poco persistente. Talora l'aroma e il sapore sono più intensi e ricchi per la presenza di altre componenti, quale il nettare di lampone che conferisce toni decisamente floreali e fruttati.

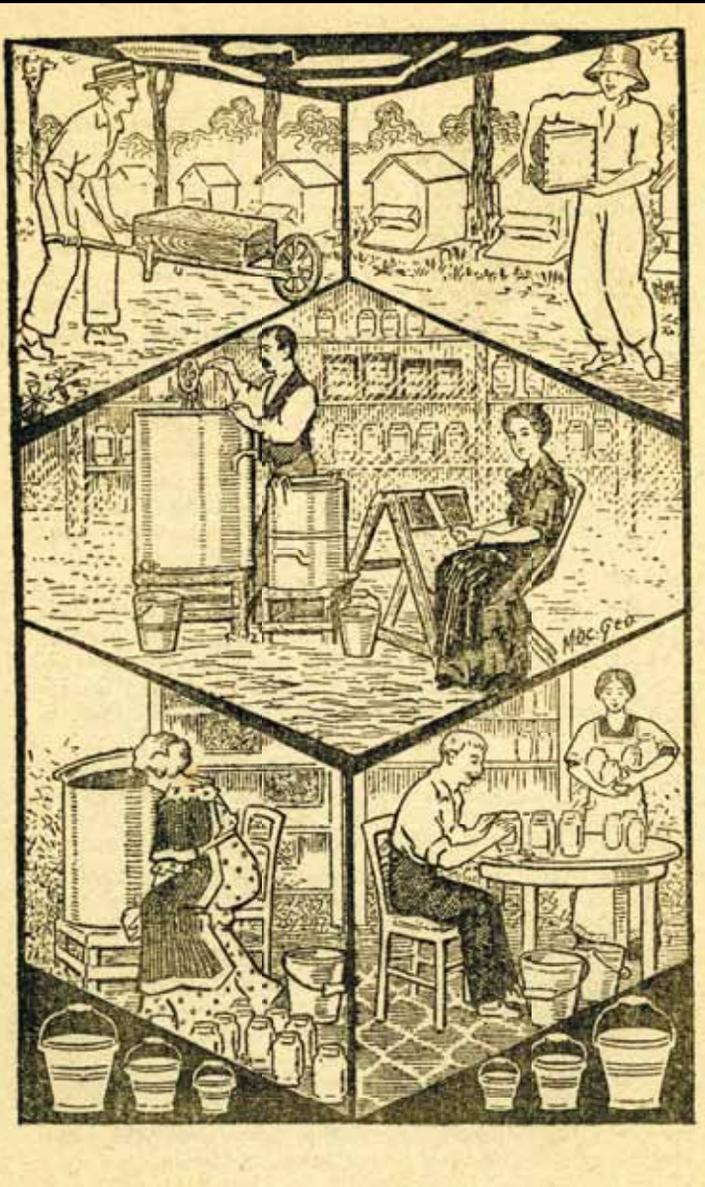
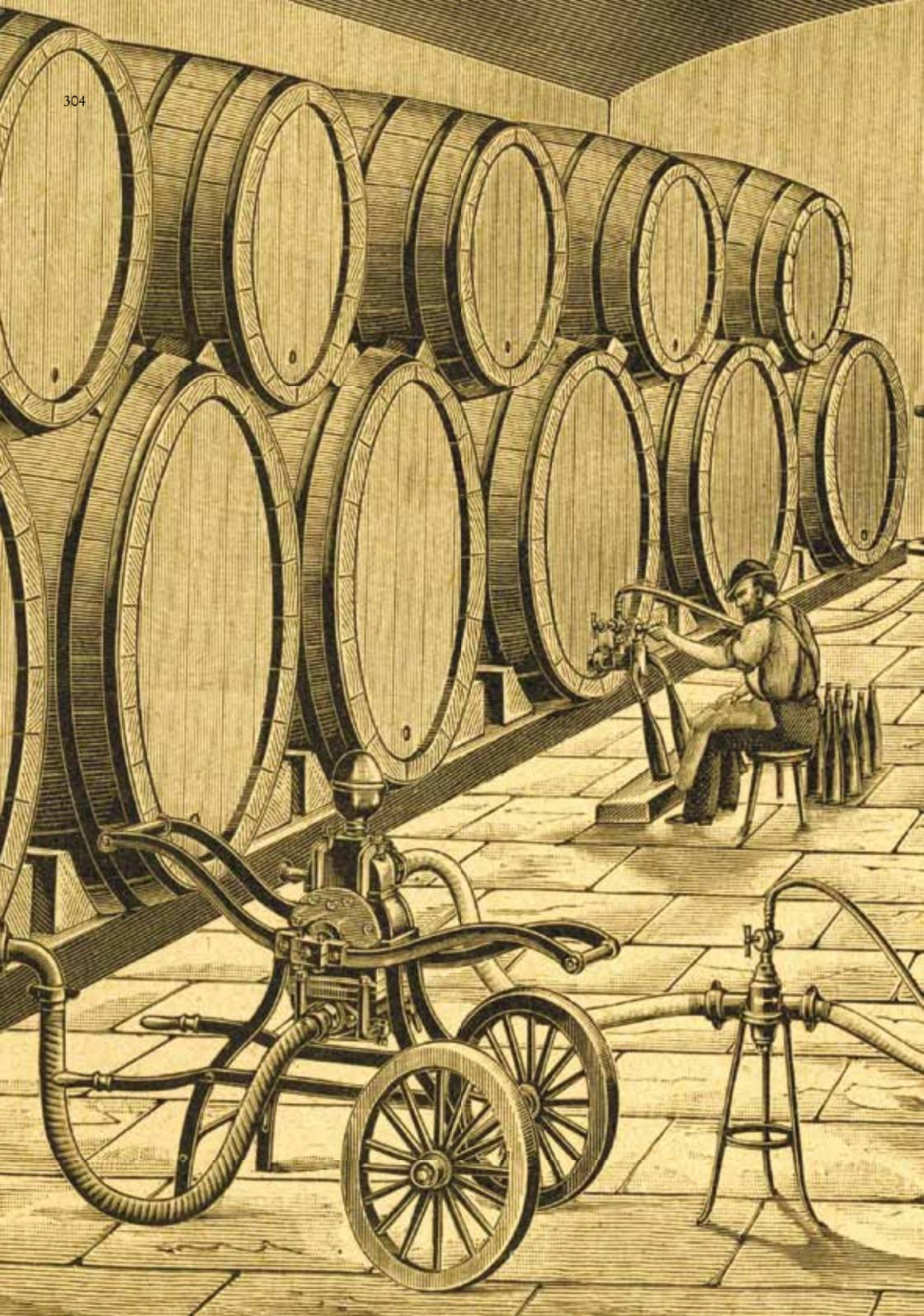
Il *Miele millefiori della Laguna friulana* deriva dal nettare di numerose piante erbacee, arbustive e arboree, spesso alofile o psammofile, che vegetano nelle aree lagunari e perilagunari friulane. Il colore è diverso a

seconda del periodo di raccolta del nettare da parte delle api e delle aree di raccolta; di norma è di colore ambrato intenso, talora con riflessi rossastri. La cristallizzazione è in genere assente, anche se talora il miele assume consistenza viscosa o cristallizza nel caso derivi per buona parte dal nettare di *Cakile maritima*. L'aroma è di media intensità, leggermente speziato e fruttato, mentre il sapore è deciso, con note amare e minerali.

Il miele come dolcificante

Il miele nei paesi dell'area mediterranea e dell'Europa continentale è stato, per secoli, l'unico dolcificante utilizzato nelle preparazioni culinarie, fino a quando le grandi scoperte geografiche non hanno permesso l'importazione di quantità importanti di zucchero di canna e, soprattutto, quando in epoca napoleonica è stato messo a punto il sistema di estrazione dello zucchero dalle barbabietole.

Il *Miele friulano di melata di abete* deriva principalmente dalla melata prodotta da insetti fitomizi che si nutrono su abete rosso (*Picea abies*) e/o su abete bianco (*Abies alba*) e si produce nelle aree vocate delle Alpi e Prealpi Carniche e Giulie ove sono diffusi i popolamenti naturali e d'impianto di queste essenze arboree. L'aroma, piuttosto deciso, è balsamico, resinoso, di affumicato, di camino spento, con toni di caramello e di dolce cotto. Il sapore è piuttosto resinoso, di malto, talora leggermente amaro. In bocca il miele è poco dolce.

MONTHLY
MAGAZINE
WEEKLY

BIBLIOGRAFIA

FORMAGGI E LATTICINI

Nota:
I riferimenti bibliografici, attribuiti alle sezioni del Nuovo Cibario, *seguono i criteri di editazione dei redattori delle singole schede dei prodotti alimentari tradizionali, curate dall'ERSA.*

Adami P., *La cucina Carnica*, Franco Muzzio Editore, Padova 1985. *Sot la trape*

Braidot S., *Il Caseificio Friulano*, Unione Tecnici Agrari Provincia di Udine, Ed. Grafica Moderna, Udine 1965. *Latteria*

Castagnaviz M., *Indagine sulle latterie del Friuli*, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia - Direzione Regionale dell'Agricoltura, 1981. *Latteria*

Cautero G., *Guida per amministratori di Latterie Sociali Turnarie*, Del Bianco Editore, Udine 1950. *Latteria*

Faleschini G., *L'Alpeggio in Carnia*, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia - Assessorato dell'Agricoltura, ottobre 1970. *Formaggio di malga, Ricotta affumicata di malga*

Fior G., Garzona M. e Matiz A., *La capra, Flora e Fauna, I marmi dell'Alto But*, 1967. *Caciotta caprina, Ricotta di capra*

Gaspardis G., articolo *L'allevamento della capra e della pecora nel Goriziano*, in "Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana", volume XXXI serie VII, 1914. *Caciotta caprina, Ricotta di capra*

Ligugnana E., *Manuale per piccole latterie cooperative*, Ed.Prem. Tip.Editrice Commerciale,1936. *Latteria*

Maestro Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, Società Filologica Friulana Arti Grafiche Friulane, Udine 1994. *Frico*

Mizzau A., *Le latterie del Friuli e gli attuali problemi del mercato*, C.C.I.A.A. Udine, 1966. *Latteria*

Pontoni G. – Busdon G. (a cura di), *Frico e….*, Edizioni Ribis, Udine, 1998. *Frico*

Pecile G. L., *Notizie intorno alla Latteria Sociale di Fagagna*. Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana, 1887. *Formaggio di Fagagna*

Relazione del gruppo di studio sugli aspetti zootecnici, microbiologici, tecnologici ed economici del settore lattiero-caseario della Regione Friuli Venezia Giulia, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia - Assessorato dell'Agricoltura, 1974. *Latteria, Tabor*

Mulotti E., *Analisi delle strutture e dei costi nel settore lattiero-caseario del Friuli Venezia Giulia*, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia - Assessorato dell'Agricoltura, 1971. *Latteria*

Rubino R., Cogliandro E., *Produzione e trasformazione del latte di capra in Italia*, in "L'allevatore di Ovini e Caprini", 8 (11) 1991. *Caciotta caprina, Ricotta di capra*

Sanson U., *Tradizioni popolari*, in "Sot la Nape", Società Filologica Friulana, gennaio-marzo 1979. *Formaggio di malga*

Tassi E., Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana, 1898. *Formaggio di malga*

Tosi E., *Manuale pratico di Caseificio*, 1909. *Formaggio Asino*

LA CULTURA DEL MAIALE

Beretta B., *Nozioni pratiche per un possidente, agricoltore e padre di famiglia*, Vendrame, Udine 1851. Linguâl, Musetto

Cossar, *La carne suina nell'alimentazione tradizionale friulana, in Il folklore italiano*, 1929. Musetto

De Concini W., *Le minoranze in pentola*, D. Piazza Editore, 1977, pag. 139. Sassaka

Domenig R., *Tradizioni e leggende della Valcanale*, Vol. 1°, Missio, Udine, pag. 57. Sassaka

Giordani S., *Claut*, 1981. Filon

Guštin Grilanc V., *Xe più giorni che luganighe*, Edizioni della Laguna, Monfalcone-Mariano 1998. Luianie

Lexe P., Neumullere F., *Friaul - Julisch - Venetien: Sieben Kostliche Reisen*, Verlag Carinthia, 1995, pag. 24, rif. Ugovizza. Sassaka

Osterie d'Italia, Arcigola Slow Food Editore, Roma 1996, pag. 266, rif. Malborghetto. Sassaka

Perusini Antonini G., *Mangiare e bere friulano*, Franco Angeli Editore, 8ª edizione, Milano 1988, pp. 110-119. Sanganel

AA. VV. *Raccolta provinciale degli usi*, C.C.I.A.A. di Trieste dal 1956. Prosciutto cotto Praga

Tradizione e cultura della tavola: Prodotti carnei del Friuli dalla tradizione familiare ai riconoscimenti di origine. Forum Editrice Universitaria, Udine, 2006. Luianie, Sanganel, Sassaka

NON SOLO MAIALE

AA.VV., *Allevamenti Italiani. Ovini*, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari - Ufficio Tecnico Agrario ed., Roma 1961. Agnello istriano

Bianco F., Molfetta D., *Emigrazione dalla montagna carnica*, Camera di Commercio di Udine, 1992.

Dorigo L., *Da Cherso al Carso. Parco di mito, storia, tradizioni, realtà e riflessioni sul futuro*, Serie quaderni X. Circolo di Cultura Istro-Veneta «Istria», 1998. Agnello istriano

Giordani S., *Claut*, 1981. Brusaola, Peta

Leonarduzzi R., Menegoz A., Ciarlini M., Dorigo L., Piasentier E., *Rilievi morfometrici sulla popolazione italiana di pecora istriana*, Atti XIV Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. a Vietri sul Mare, 18-21 ottobre 2000. Pp. 311-314. Agnello istriano

Mason I.L., *A world dictionary of livestock breeds, types and varieties*, 4th Edition, Cab International, 1996. Agnello istriano

Nievo S., *La Foresta di Tarvisio*, Amilcare Pizzi, Cinisello Balsamo 1986. Pindulis

Piasentier E., Leonarduzzi R., Valusso R., Kompan D., Pittia P., *Qualità della carcassa e della carne di agnelli leggeri di razza istriana*, Atti XIV Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. a Vietri sul Mare, 18-21 ottobre 2000. pp. 271-274. Agnello istriano

Portolano N., *Pecore e capre italiane* (a cura di B. Portolano), Edagricole, Bologna 1987. Agnello istriano

Zanini M., *Storie dei Cici e dei Morlacchi*, in "Voce Giuliana", 16 febbraio 1980. Agnello istriano

I PRODOTTI D'OCA: TIPICITÀ E INNOVAZIONE

Perusini Antonini G., *Mangiare e bere friulano*, Franco Angeli Editore, 8ª edizione, Milano 1988, pp. 97-99. Oca

Pontoni G., *L'oca*, Bibliotheca Culinaria, Lodi 1997. Oca

IL GREGGE ACQUATICO

Bassani M., *Guida pratica di mitilicoltura*. Edagricole, Bologna 1983. Pedocio de Trieste, Sardoni salati, Calamaro di saccaleva, Musolo de scoio, Dondolo

Bassani M., *Pedoci, cozze, mussoli, mitili di mare in cucina a Trieste*, 1996. Pedocio de Trieste

Fonda C., *La cucina del pesce a Trieste* - Ed. Italo Svevo, Trieste 1991. Sardoni in savor

Orel G., Mottola M., *Gli antenati e il fascino della pesca con la lampara*, Marevivo, gennaio-febbraio 1992. Sardoni salati, Calamaro di saccaleva

Orel G., Zambon R., *Proposte per un piano pluriennale di gestione della fascia costiera del Golfo di Trieste*, Progetto pilota sulla gestione di zone di produzione ittica del Golfo di Trieste. Aziensa Speciale ARIES, Trieste 2001. Musolo de scoio, Dondolo

Troian A., *Il mio mare - sessant'anni di pesca nell' Alto Adriatico*. Tip. Sartor, Pordenone 2001. Passera coi ovi, Calamaro di saccaleva

Vesnaver R., Orel G., *Golfo di Trieste e dintorni pesca, acquacoltura e curiosità dei tempi andati.* Progetto pilota sulla gestione della zona di produzione ittica del Golfo di Trieste. Az. Speciale ARIES, Trieste 2001. Pedocio de Trieste, Calamaro di saccaleva, Mussolo de scoio

VEGETALI DELLA TRADIZIONE

Czoernig, barone Carl von, *Gorizia – La Nizza austriaca. Il territorio di Gorizia e Gradisca*, Cassa di Risparmio di Gorizia, 1969 - 1ª edizione, traduzione dell'opera edita a Vienna nel 1873. Rosa di Gorizia

Enciclopedia Monografica del Friuli-Venezia Giulia, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia, Udine 1974. Lidric cul poc

Fagiolo: una coltivazione tradizionale per una proposta nuova all'agricoltura di montagna, atti del convegno - Tolmezzo 17 aprile 1984, C.R.S.A. di Pozzuolo del Friuli. Fagioli borlotti di Carnia

Giaccone A., Scialpi E. *La ricchezza privata nella provincia di Udine*, in *La ricchezza privata nelle provincie delle Tre Venezie*, a cura di G. Pietra, Vol.V. Cedam, Padova 1941. Fagioli borlotti di Carnia

Gortani M., Pittono G. *Lo spopolamento montano nella montagna friulana*, da "Studi e monografie dell'Istituto nazionale di Economia Agraria", n. 16 - IV., 1938. Fagioli borlotti di Carnia

Marinelli G., *Guida della Carnia e del Canal del Ferro* - Nuova edizione a cura di M. Gortani. Ristampa anastatica. Tolmezzo - Aquileia, pp. 704, 1925. Fagioli borlotti di Carnia

Miceli F., Progetto "*Indagine sullo stato delle risorse genetiche autoctone d'interesse agrario in Friuli Venezia Giulia*" - Relazione scientifica. Dipartimento Scienze Agrarie e Ambientali, Università degli Studi di Udine, pp 46, 2004. Fagioli borlotti di Carnia

Pirona G. A., Carletti E., Corgnali G.B., *Il nuovo Pirona*, vocabolario friulano, Udine 1935. Asparago bianco

Polenta di qualità in Friuli, C.C.I.A.A. di Udine e dal C.R.S.A. di Pozzuolo del Friuli. Mais di polenta

Pozzi E., Miceli F., Fagiolo in Giovanardi R. e Coiutti C. *Collezione di specie vegetali presso l'Università di Udine* - Prime schede descrittive per la didattica. Forum ed. Udine, pp.145-168, 2004. Fagioli borlotti di Carnia

Pozzi E., De Infanti R., Peresson N., Miceli F., Recenti percorsi di recupero e valorizzazione di varietà locali di fagiolo rampicante in *Fagioli della Carnia, Innumerevoli varietà, sapori riscoperti, gustose ricette* - Carnia Alpe Verde 2004. Fagioli borlotti di Carnia

Relazione Morpurgo, (parte integrante dell'*Inchiesta Jacini*), Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della Classe Agricola, vol. IV, Roma 1882. Blave di Mortean

Sartorelli E., *Uno sguardo alla gastronomia friulana* in "Sot la Nape", Società Filologica Friulana, Udine, n. 1 gennaio-marzo 1960. Asparago bianco

Trevisan, *Seminar fagioli lungo i filari ed altri buoni consigli*, in "Bullettino Associazione Agricola Friulana", IX, n. 8, 1864. Pp.196-199. Fagioli borlotti di Carnia

CONSERVE E PREPARAZIONI VEGETALI

Apicio Marco Gavio, *De re coquinaria*, II sec. d.C. *Brovada*

Del Torre M., Del Cer C., Natti B., Zuliani G., *Itinerari gastronomici, in Enciclopedia Monografica del Friuli-Venezia Giulia*, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia, Udine 1974. Volume 2, p. 1304. *Brovada*

Pirona G. A., Carletti E., Corgnali G.B., *Il nuovo Pirona*, vocabolario friulano, Udine 1935. *Brovada*

Sartorelli E., *Uno sguardo alla gastronomia friulana* in "Sot la Nape", Società Filologica Friulana, Udine, n. 1 gennaio-marzo 1960. *Brovada*

IL FRUTTETO REGIONALE E I SUOI PRODOTTI

De Polo A., *Il mercato della frutta di Udine negli ultimi quattro mesi*. Bullettino Ass. Agraria Friulana serie IV,III, pp. 286-287, 1886. *Ciliegia duracina di Tarcento*

Dorigo D., *La frutticoltura del Mandamento di Cividale e il vivaio di fruttiferi di S. Pietro al Natisone*. Bullettino Ass. Agraria Friulana serie V, vol. XXVI, pp. 11-20, 1909. *Castagna canalutta*

Fideghelli C., Bassi D., Bellini E., Monastra F., *Scheda per il registro varietale dei fruttiferi.* 2. Pesco MAF e Soc. orticola Italiana, Roma 1980.

Fior G., *La mé Cjargna*, Società Filologica Friulana, Udine 1985. *Succo di mela*

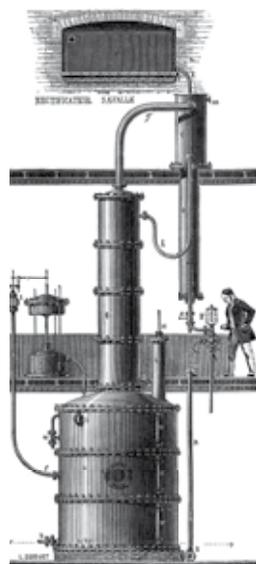
Muner R., 1971 *Spunti storici sulla frutticoltura*, anno XXXII, n. 7: 43-46. *Frutticoltura*

Peterlunger E., Messina R., *Osservazioni pomologiche sulla cultivar di melo "Zeuka" diffusa nelle Valli del Natisone.* Atti del 2° Convegno Internazionale di Frutticoltura Montana - Saint Vincent (Aosta), 16-17 novembre 1982, pp. 197-201. *Mela Zeuka*

Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B., Piazza L., *Pomologia Friulana*, Supplemento al notiziario ERSA, 5, 2000. *Castagna marrone di Vito D'Asio, Castagna canalutta, Castagna obiacco, Ciliegia duracina, Mela Zeuka*

Youssef J., Nassimbeni P. L., *La frutticoltura nel Friuli Venezia Giulia. Origine, situazione e prospettive*. Frutticoltura 39,5, pp. 19-45, 1977. *Mela Zeuca, Ciliegia duracina*

Domenig R., *Tradizioni e leggende della Valcanale*, Missio, Udine. *Most*

Prato C., *Manuale di cucina*. Copia anastatica di *Die Süddeutsche Kücke von Katharina Prato*, traduzione di Ottilia Visconti Aparnik, Editrice Goriziana, Gorizia 1991. *Most*

OLIO E ACETO

Bonessi M.P. (a cura di), *Dossier Olio* in "Un vigneto chiamato Friuli", a cura dell'ERSA, n. 2 (XIV) ottobre 1996, n. 3 (XIV) dicembre 1996, n. 2 (XV) agosto 1997. Olio

DOLCI E PIATTI DELLE FESTE E DELLE RICORRENZE

Adami P., *La cucina carnica*, Franco Muzzio Editore, Padova 1985. Pp. 69-79 Cjalzòns

Consorzio per la tutela della Gubana delle Valli del Natisone, *Statuto*, 24 marzo 1973. Gubana

Cosetti G., *Vecchia e nuova cucina di Carnia*, Editrice Leonardo, Udine 2000 Cjalzòns

Guida Gastronomica d'Italia, Touring Club Italiano, Milano 1931. Gubana

Guštin Grilanc V., *Xe più giorni che luganighe*, Edizioni della Laguna, Monfalcone-Mariano 1998. Pinza triestina, Putizza, Strucchi

Le cucine della memoria - Dal Tiepolo all'età Teresiana, Udine 1996. Putizza

Nozze di ieri in Friuli, Arti Grafiche Friulane, Udine 1968. Strucchi

Perusini Antonini G., *Mangiare e bere friulano*, Franco Angeli Editore, 8ª edizione, Milano 1988, pp. 43-45. Cjalzòns

Prato C., *Manuale di cucina*. Copia anastatica di *Die Süddeutsche Kücke von Katharina Prato*, traduzione di Ottilia Visconti Aparnik, Editrice Goriziana, Gorizia 1991. Putizza

Ricettario Nazionale delle Cucine Regionali Italiane - Friuli-Venezia Giulia/3, supplemento del "Notiziario dell'Accademia Italiana della Cucina", n. 82, 1998. Colaz

I MIELI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

AA.VV. *La comparsa di un nuovo prodotto alimentare: aspetti tecnici ed economici. Il miele di melata di Metcalfa pruinosa*. Agibusiness Paesaggio e Ambiente, 2 (1997-1998). Nn. 2 e 3, Supplemento, Forum, Udine.

Celegon M., *Aspetti economici e strutturali e prospettive dell'apicoltura in provincia di Udine*. Consorzio apicoltori della provincia di Udine, Cartostampa Chiandetti, Reana del Rojale (UD). 2000.

Frilli F., Barbattini R., *L'apicoltura in Friuli-VG.* Notiziario ERSA, Gorizia, XIII (1-2). 2000.

Frilli F., Sommariva E., D'Agaro M., *L'apicoltura nella provincia di Udine (Risultati di un censimento)*. Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Udine, Arti Grafiche Friulane, Tavagnacco. 1984.

Gazziola F., *I principali mieli del Carso: risultati di uno studio di caratterizzazione geografica*. Notiziario ERSA, Gorizia, XV (1-2): pp. 52-56, 2002.

Gazziola F., *I mieli del Friuli Venezia Giulia*. Notiziario ERSA, Gorizia, XV (5): pp 64-68. 2002.

Simonetti G., Frilli F., Barbattini R., Iob M., *Flora di interesse apistico. Uno studio di botanica applicata in Friuli-Venezia Giulia*. Apicoltura, Rivista Scientifica di Apidologia, n. 5, Supplemento, Arti Grafiche Cossidente, Roma. 1989.

INDICE ALFABETICO DEI NOMI DEI PRODOTTI

Paolo Paoletti, *v vv* (particolare),
inizio XVIII sec. Udine, Civici Musei e Gallerie di Storia ed Arte

Avvertenza:
in carattere **nero** *vengono indicati i nomi dei prodotti nella grafia riferita alle Schede identificative dei prodotti tradizionali del Friuli-Venezia Giulia (D.M. 8 settembre 1999,n. 350), curate dall'Ersa*

Nota:
per i nomi friulani, è stata adottata la grafia ufficiale della lingua friulana, approvata con Decreto del Presidente della Giunta della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia del 6 novembre 1996 (Osservatori Regional de Lenghe e de Culture Furlans, 1999). Le parole riferibili allo sloveno sono state riportate nella grafia di quella lingua.

INDICE ALFABETICO DEI NOMI DEI PRODOTTI

G

I

J

K

L

N

O

P

R

S

T

Ringraziamenti

Si ringraziano tutti coloro che a vario titolo e con cordialità e disponibilità hanno contribuito alla realizzazione di questo libro.
Un ringraziamento va al prof. Pietro Zandigiacomo e al Laboratorio Apistico Regionale (LAR) dell'Università di Udine per la collaborazione prestata.

Le illustrazioni di p. 171, 173 e 273 sono tratte da "I discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli... nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale... Primo-secondo libro. In Venetia, Appresso Vincenzo Valgrisi, 1568. Roma, Stabilimento tipografico Julia, 1967-1968.
Le illustrazioni di p. 31, 202, 234, 256, 290 sono tratte da "Gastronomia del Rinascimento" a cura di Luigi Firpo, Torino, UTET, 1974.
(Aut. n. prot. 795 dd. 26.03.2015 della Biblioteca Statale Isontina, Gorizia).